



● Z238



Lasagne caserecce con carni di bovino e suino

MIN

6'

TEMPO DI COTTURA



330g e

4 PIATTI A CARTONE

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano duro**, **uova** 18,5%, acqua.

Ingredienti del ragù

Carne 47% (carne di bovino 51%, carne di suino 49%), polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (**sedano**, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino. Parmigiano Reggiano DOP 20% (**latte**, sale, caglio) spolverato in superficie.

Ingredienti della besciamella

Latte intero fresco pastorizzato, farina di **frumento**, **burro**, sale, noce moscata.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 119 - Energia kj 500 - Proteine g 4,2 - Carboidrati g 7,9 di cui zuccheri g 2,8 - Grassi g 7,6 di cui acidi grassi saturi g 2,9 - Fibre g 1,3 - Sodio g 0,33 - Sale g 0,83

Preparazione

Forno a microonde (750w): **6 min** a piatto chiuso e surgelato.

Forno tradizionale (200°C): **25 min** a piatto aperto e surgelato.

Smaltimento

vaschetta e coperchio
C/PAP 81

cartone
PAP 20

Scheda di prodotto

%

24

PERCENTUALE DI PASTA

%

76

PERCENTUALE DI SALSA