



**pronte da portare in tavola**

 **Lasagne alla Bolognese**  
*classica specialità con ragù di manzo e lasagna all'uovo*  
**Surgelato**



**1\_Ingredienti**

Besciamella 49% (**latte**, farina di **grano tenero** tipo "00", olio di girasole, **burro**, sale), ragù di manzo 27% (carne bovina macinata 43% (12% nel prodotto finito), polpa di pomodoro, cipolla, carota, olio di oliva, olio di semi di girasole, vino bianco, sale, aglio, spezie, erbe aromatiche, antiossidante (estratto di rosmarino)), lasagna 20% (semola di **grano duro**, farina di **grano tenero** tipo "00", acqua, **uova**, sale), **formaggio** a pasta filata (**latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio), **formaggio** Grana Padano (**latte**, sale, caglio, conservante lisozima da **uova**).

**2\_Composizione**

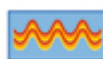
Ingredienti	Dati di linea
- besciamella	49 % ca
- ragù di manzo	27 % ca
- lasagna	20 % ca
- formaggi	4 % ca

**3\_Modalità di preparazione:**

Togliere il coperchio e introdurre il prodotto ancora surgelato nel forno:



- **forno ventilato:** a 200°C per 30 minuti circa.  
- **forno tradizionale:** a 200° C per 35 minuti circa.



- **forno microonde:** alla potenza di 600W (media potenza) per circa 15 minuti.

**4\_Caratteristiche nutrizionali**

Valori nutrizionali	100 g di prodotto
Valore energetico	190 Kcal
	790 Kj
Proteine	4 g
Carboidrati	13 g
Grassi	14 g

**5\_Caratteristiche microbiologiche**

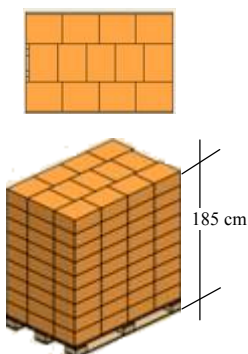
Descrizione		Norma
Conta mesofila totale	UFC/gr	100.000
Coliformi totali	UFC/gr	< 500
Escherichia coli	UFC/gr	Assente
Staphylococcus aureus	UFC/gr	< 10
Listeria monocytogenes	UFC/gr	< 11
Salmonella	UFC/25gr	Assente
Lieviti	UFC/gr	< 100
Muffe	UFC/gr	< 10

**6\_Shelf life:** 15 mesi -18°C

**7\_Pallettizzazione**

**\_Retail\_**

<b>Cod. prodotto</b>	701163
<b>Cod. EAN</b>	8003489701163
<b>Confezione</b>	500 grammi
<b>Conf. per CT</b>	8
<b>CT per strato</b>	13 (104 conf.)
<b>Strati pallet</b>	9 (117 CT) (936 conf.)



**\_Catering\_**

<b>Cod. prodotto</b>	702160
<b>Cod. EAN</b>	8003489702160
<b>Confezione</b>	1.000 grammi
<b>Conf. per CT</b>	6
<b>CT per strato</b>	9 (54 conf.)
<b>Strati pallet</b>	9 (81 CT) (486 conf.)

