

Lasagnes Bolognaïses 2,9 Kg

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés



Réf. : 50LS05

Préparation prête à l'emploi à base de viande de boeuf et de pâtes fraîches.

Ingrédients : Sauce bolognaise (87.6%) : eau, viande de boeuf (20%), concentré de tomates, carottes, oignons, crème, amidon modifié, pulpe de tomates, arômes, sel sucre, aromtes, exhausteur de goût. Pâtes fraîches (12.4%) : semoule de blé dur, eau.

Suggestion : Saupoudrer de gruyère et faire gratiner à four très chaud.

Mode d'emploi : Réchauffer : - au bain-marie : plateau fermé pendant 20 minutes. - A four doux : plateau ouvert, thermostat 7/8 (200-220°C) pendant 15 minutes. - Au four à micro-ondes : transvaser dans un plat non métallique. Portionner à froid.

Conservation : DLUO : 4 ans à température ambiante. Conserver le produit dans un endroit sec et frais.

Dosage : 1 plateau = 2.9Kg

Conditionnement : Plateaux pelables de 2.9Kg. 4 plateaux par carton.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Valeur énergétique	Protides	Glucides	Lipides
Pour 100g	480 kj / 114kcal	5.4g	13.5g	4.3g

Autres parfums :

