



# Lasagna Boscaiola



Direttamente dalla teglia al forno! In pochi minuti la squisita lasagna tradizionale sarà pronta per essere consumata.

Ideale per le attività che gestiscono un numero elevato di clienti ogni giorno e vogliono risparmiare tempo in preparazione. Dall'aspetto invitante come se fosse fatta dal tuo chef.

Ideale per le attività che necessitano di un pasto completo e gustoso, veloce da servire e che non richiede impegno. Da servire per aperitivi cenati e pausa pranzo. Condita con: Besciamella, funghi, piselli, mozzarella e formaggio grattugiato.

**INGREDIENTI LASAGNA BOSCAIOLA:** Pasta fresca all'uovo precotta surgelata (ingredienti: farina di semola di grano duro, acqua, uova 12% sulla sfoglia); Besciamella [ingredienti: farina 00; latte bovino parzialmente scremato lt 1, olio extravergine di oliva e burro (ingredienti: panna 97% e fermenti lattici)]; Piselli trifolati (ingredienti: piselli freschi, olio extravergine di oliva, cipolla carota e sedano) 7,5%; Funghi Champignon (ingredienti: funghi, olio extra di oliva, aglio e prezzemolo) 7,5%; Mozzarella (ingredienti: latte, caglio, sale, correttore di acidità ed acido citrico) 7,5%; Formaggio grattugiato [mix Grana Padano/Parmigiano Reggiano (ingredienti: latte, caglio e sale) 7,5%; Sale fino 2,64 gr

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI** [valori medi per 100 gr di prodotto ricavati da rapporto di prova N° 3073/20 del 17/07/2020 emesso dal laboratorio GEENLAB Group via Livenza Spoltore (PE)] su campione in confezione di "Lasagna boscaiola" preparata il 23/06/2020 - data esecuzione delle prove dal 23/06/2020 al 02/07/2020

## VALORI NUTRIZIONALI - Per 100 g

Valore Energetico		162,1 kcal (676,94 kj)
Grassi totali (idrolizzati)	9,1 g	81,9 Kcal
Grassi saturi	5,8 g	52,2 Kcal
Carboidrati di cui zuccheri	13,8 g 0,9 g	55,2 Kcal 3,6 Kcal
Proteine	5,6 g	22,4 Kcal
Sale	0,8 g	
Fibra alimentare	1,3 g	