



## Lasagne bolognesi

### Denominazione di vendita

Lasagne bolognesi

### Denominazione commerciale

Lasagne bolognesi

### Lista ingredienti

Besciamella (**Latte** intero, **Latte** fresco intero, **Burro** (crema di **latte** pastorizzato e fermenti lattici), Farina di **frumento** tipo 0, Parmigiano Reggiano (**latte**, sale ,caglio), Sale, Noce moscata), Ragù alla bolognese (Carne di bovino, Carne di suino, **Latte** intero, Concentrato di pomodoro (pomodoro 99,5%, sale), Passata di pomodoro (pomodoro 99,5%, sale), Vino bianco, Olio extra vergine di oliva, Cipolla, **Sedano** fresco, Carote fresche, Sale, Preparato per brodo (estratto per brodo di proteine vegetali di **SOIA** e di mais, sale iodato, verdure disidratate in proporzione variabile [cipolla, **SEDANO**, aglio, prezzemolo, carota], estratto di carne 3%, olio di semi di mais), Pepe nero, Zucchero, Peperoncino) (42,1 %), Pasta verde all'uovo (farina di **grano** tenero tipo 1, **Uova** pastorizzate (20,5 %), Semola di **grano** duro Senatore Cappelli, Spinaci), Parmigiano Reggiano (**latte**, sale ,caglio)

Può contenere tracce di:

### Tabella nutrizionale

	100 g	Porzione 150 g	AR 100 g	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
<b>Energia</b>	736 kJ 176 kcal	1104 kJ 264 kcal	8.8 %	13.1 %	8400 kJ kJ 2000 kcal kcal
<b>Grassi</b>	9.7 g	15 g	13.9 %	20.8 %	70 g g
<b>di cui grassi saturi</b>	4.3 g	6.4 g	21.5 %	32.2 %	20 g g
<b>Carboidrati</b>	11 g	16 g	4.2 %	6.3 %	260 g g
<b>di cui zuccheri</b>	3.0 g	4.5 g	3.3 %	5.0 %	90 g g
<b>Fibre</b>	0 g	0 g	%	%	g
<b>Proteine</b>	11 g	16 g	22.0 %	33.0 %	50 g g
<b>Sale</b>	1.1 g	1.6 g	18.3 %	27.5 %	6 g g

### Termine minimo di conservazione o data di scadenza

30 giorni.

### Condizioni di conservazione

Conservare a temperatura compresa tra 0 e 4°C.

### Produttore o operatore del settore

Golinelli1975 Srl, sede operativa di Via dell'Artigianato, 46/48 Molinella (BO). IT 1879L CE.

### Paese di origine

ITALIA

### Istruzioni d'uso

Estrarre la padella dal sacchetto sottovuoto e scaldare direttamente nel forno a microonde per 8-10 minuti a media potenza, oppure in forno tradizionale a 160°C per 30 minuti

Valori nutrizionali ottenuti conformemente al "Regolamento CEE/UE 25 ottobre 2011, n. 1169" art 31 comma 4 lettere c e d.