

FICHE TECHNIQUE

LASAGNES

Réf info : T1701279 Créée le : 24.09.2013 (CBA) Révisée le : 10.08.20 (5) (KW)

Page 1 / 1

Edité le 10/08/20

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Lasagnes à la bolognaise à réchauffer.

Viande bovine origine UE

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

<u>Sauce bolognaise 87%</u>: eau, Viande de bœuf hachée 18%, concentré de tomates, flocons de pomme de terre, amidon transformé, huile de colza, sel, sucre, oignons, arôme naturel, crème (**lait**), persil, ail, poivre <u>Lasagnes 13%</u>: semoule de blé dur (**gluten**), Blanc d'œuf (**œuf**)

Les pourcentages sont exprimés sur le poids total.

MODE DE PREPARATION

Préchauffer votre four mixte, en air pulsé sec à thermostat 7 (210°C) pendant 15 mn. Ouvrir la barquette et recouvrir les lasagnes de fromage râpé (environ 60g).

Laisser gratiner pendant 30 minutes

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Pour une présentation optimale, découper le produit à froid.

Avant d'étaler le fromage râpé, vous pouvez napper les lasagnes de béchamel (environ 400 g).

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	valeurs théoriques pour 100g	valeurs théoriques pour une
	de produit	portion de 240g
Energie (kJ):	527	1265
Energie (kcal):	126	302
Matières grasses en g :	5.4	13
Dont acides gras saturés en g:	2.1	4.9
Glucides en g	14	33
Dont sucres en g:	2.2	5.2
Fibres en g	0.7	1.7
Protéines en g :	5.3	13
Sel (Nax2.5) en g:	1.1	2.7

Sources : données fournisseurs

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer rapidement.

CONDITIONNEMENT

Conditionné en plateau aluminium à ouverture facile de 2400g.

Cartons de 2 plateaux.

Palette de 104 colis.

Remarque: L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.