



Riconoscimento CEE 9-1067/I

SCHEDA TECNICA PASTICCIO DI LASAGNE

PASTA SPECIALE FRESCA DI FARINA DI GRANO TENERO E SEMOLA DI GRANO DURO ALL' UOVO CON RIPIENO.

INGREDIENTI PER LA PASTA: farina di **grano** tenero 00, semola di **grano** duro, **uova** fresche, acqua.
INGREDIENTI PER IL RIPIENO: besciamella 30%(margarina vegetale, farina di **grano** tenero 00, **latte**, sale, pepe, noce moscata). Ragu di carne 30%(carnetta di bovino, spalla di maiale, passata di pomodoro, doppio concentrato di pomodoro, vino rosso, aromi naturali, carote, cipolla, **sedano**, sale), **burro**, **formaggio** grana (**latte**, sale, caglio).

ALLERGENI:contiene glutine, proteine del latte, uova

COTTURA: Gratinare in forno a 200 gradi per 40 minuti

CONSERVAZIONE: Tenere in frigo a + 2°C

DATI TECNICI:
Prodotto gastronomico fresco

CODICE: PALA

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Fiera via Garibaldi 19 38054
Primiero San Martino di Castrozza Tn.