



# LASAGNES A LA BOLOGNAISE 330G

FR  
85.182.005  
CE



Fabriqué en France dans nos ateliers vendéens (85)

Photo non contractuelle

Grammage (en g) : 330

Date de mise à jour : 02/10/2024

Code Produit : 010044

## POIDS DES DIFFÉRENTES COMPOSANTES EN G

Viande/poisson	32
Légume	103
Féculent	55
Sauce	140
<b>TOTAL</b>	<b>330</b>

## LISTE DES INGRÉDIENTS

TOMATES, LASAGNES ET VIANDE DE BOEUF

Concassé de tomates 18% (tomates, jus de tomates, jus de citron concentré), lasagnes 16% (eau, semoule de **blé dur**, **oeufs**), **lait** écrémé réhydraté, eau, viande de boeuf 9.8%, concentré de tomates, **emmental**, carottes, jus de cuisson du boeuf, oignons, amidon transformé de riz, **beurre**, huile de colza, sel, basilic, fibre de chicorée, sucre, ail, poivre, muscade, piment.

## MODE DE CONSERVATION

À conserver à -18°C

Traces éventuelles de soja

Viande de boeuf origine France

Les informations en gras sont destinées aux allergiques et intolérants.



## VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	A la portion
Energie (kJ)	540	1782
Energie (kCal)	129	426
Matières grasses (g)	5,8	19
dont acides gras saturés (g)	2,9	9,6
Glucides (g)	12	40
dont sucres (g)	3,4	11
Fibres (g)	1,2	4,0
Protéines (g)	6,6	22
Sel (g)	0,66	2,2

## ALLERGÈNES PRÉSENTS

Gluten <input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés <input type="checkbox"/>	Oeufs <input checked="" type="checkbox"/>	Poissons <input type="checkbox"/>
Arachides <input type="checkbox"/>	Soja <input type="checkbox"/>	Lait / produits à base de lait <input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coque <input type="checkbox"/>
Céleri <input type="checkbox"/>	Moutarde <input type="checkbox"/>	Graines de sésame <input type="checkbox"/>	Anhydrides sulfureux / sulfites <input type="checkbox"/>
Lupin <input type="checkbox"/>	Mollusques <input type="checkbox"/>		

## SPÉCIFICATIONS NUTRITION

Rapport P/L	1,138
Grammage protidique (g)	32
Teneur en sodium (g/100 g)	0,26

## SPÉCIFICITÉS ALIMENTAIRES ET THÉRAPEUTIQUES

Pauvre en sel <input type="checkbox"/>	Pauvre en graisse <input type="checkbox"/>	Pauvre en fibres <input type="checkbox"/>
Sans résidus <input type="checkbox"/>	Diabétique <input checked="" type="checkbox"/>	Enrichie <input type="checkbox"/>
Sans gluten (AFDIAG) <input type="checkbox"/>	Sans porc <input checked="" type="checkbox"/>	Végétarienne <input type="checkbox"/>
Texture tendre (IDDSI 6) <input type="checkbox"/>	Texture hachée (IDDSI 5) <input type="checkbox"/>	

## REMISE EN TEMPÉRATURE - PLAT ÉTAT SURGÉLÉ

Type de four utilisé	Temps de réchauffage	Température ou puissance
Air pulsé	60 min	120°C
Thermocontact	60 min	120°C
Micro-onde (retirer l'opercule)	Entre 4 et 6 min	800W.