



## Lasanha à Bolonhesa

**Descrição:** Os produtos são elaborados seguindo manual de boas práticas e controlado por um profissional nutricionista.

Evitar o recongelamento deste produto.

Para garantir a sanidade do produto, é necessário que no centro geométrico do produto atinja 74°C.

Importante não ultrapassar o tempo de preparo do produto, pois haverá perda de água e ressecamento, diminuindo o rendimento.

CLASSIFICAÇÃO FISCAL: 19022000

**Categoria do Produto:** Cozinha Industrial

**Família do Produto:** Lasanha

### **Ingredientes:**

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (Vit. B 9); molho de tomate industrializado; carne de gado moída; queijo mussarela; apresuntado; ovo integral líquido pasteurizado; óleo de soja; proteína texturizada de soja; leite pó integral pasteurizado; cebola; caldo de carne; sal refinado; açúcar; tempero verde; e pimenta branca.. **Contém glúten**

### **Modo de Preparo:**

Para preparar este produto você vai precisar utilizar o produto ainda congelado para que preserve seu formato original.

A GN adequada: 1/1 com 65 mm de altura.

Modo de preparo em forno convencional:

1. Retirar a lasanha da embalagem plástica, sem descongelar.
2. Colocar em uma GN 1/1 65 mm de altura.
3. Levar ao forno pré-aquecido a temperatura de 170°C, por 50 a 60 minutos.
4. Esse tempo e temperatura são indicativos e devem ser suficientes para descongelar e aquecer a lasanha, pois ela já está pronta.

Modo de preparo em forno combinado:

1. Retirar a lasanha da embalagem plástica, sem descongelar.
2. Colocar em uma GN 1/1 65 mm de altura.
3. Levar ao forno pré-aquecido a temperatura de 170°C, função REGENERAR com 50% de umidade por 30 minutos. Colocar na função CALOR SECO por 25 minutos.
4. Esse tempo e temperatura são indicativos e devem ser suficientes para descongelar e aquecer a lasanha, pois ela já está pronta.

**Validade:** 6 meses após a data de fabricação. **Conservação:** -12°C

**Embalagem:** Caixa com 3 lasanhas de 4,8 kg cada. Total de 14,4 Kg. Cada lasanha contém 48 porções de 100g (½ gramagem). Rendimento total da caixa 144 porções de 100 gramas cada (½ gramagem).

## Valores Nutricionais

	Qtd	Valor Diário (*)
Valor Energético	140 kcal/ 588kj	7%
Carboidratos	18g	6%

Proteínas	8g	11%
Gorduras Totais	10g	9%
Gorduras Saturadas	2g	9%
Gordura Trans	Menor ou igual a 0,2g	**
Fibra alimentar	2g	8%
Sódio	589mg	25%

\* Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* Valor diário não estabelecido.