


# Lasagne di funghi di bosco con porcini



SKU	300109001
	2,5 kg - peso fisso / <i>fixed weight</i>
	9 porzioni / <i>9 portions</i>
	Tipo di portata: Primo Piatto <i>Meal type: First Course</i>
	Shelf life: 18 mesi / <i>18 months</i> Freezer Tempt. -18°C



Lavorato a mano dallo chef  
Ingredienti di altissima qualità  
Senza conservanti nè additivi chimici



Prepared manually by Italian chefs  
Highest quality of ingredients  
Preservatives-free and additives free

## Informazioni sul prodotto

Con pasta di grano duro italiano  
Besciamella con latte intero fresco km0 e burro trentino di montagna  
Oltre il 35% di salsa misto funghi e porcini  
Con porcini italiani interi da agricoltura integrata  
Grana Padano Trentingrana DOP (senza lattosio, no OGM)  
Con brodo senza glutammato monosodico  
Senza olio di palma  
Vaschetta in alluminio 100% riciclabile con pellicola pelabile

## Product information

With durum-wheat Italian pasta  
Béchamel with fresh whole milk and alpine butter, both low food miles  
Above 35% of mixed mushrooms sauce  
With Italian whole porcini mushrooms from sustainable agriculture  
Grana Padano Trentingrana DOP (lactose-free, no OGM)  
Stock free of monosodium glutamate  
Free of palm oil  
Aluminum tray 100% recyclable with easy-to-peel film lid

## Modalità di cottura



Non adatto a cottura in microonde



Rimuovere pellicola  
In forno ventilato: 50 min a 130°C  
Gratinare a 180°C per gli ultimi 5 min  
Lasciar riposare 10 min prima di servire

## Cooking instruction



Not suitable for microwaves



Remove film lid  
Preheat in oven: Fan 50 min at 130°C  
Finally gratinate at 180°C for 5 min  
Let it rest for 10 min before serving



## Certificato Industria 4.0

Tracciabilità su tutta la filiera e monitoraggio da remoto 24/24h dell'ambiente di produzione



## Certified Industry 4.0

Traceability throughout the chain and 24/7 remote monitoring of the production environment