



# Gluten Free Lasagne

# 300 g



Codice ministeriale 922955481

## UNITÀ SINGOLA

Codice prodotto

101301

EAN code



8 008698 006757

Scadenza

12 mesi

Peso netto / lordo

300 g / 327 g

Misure (largh x alt x prof)

18 x 18 x 3,5 cm

Tipo Confezione

Cartone, 27 g

## CARTONE

EAN code

8008698015414

Pezzi per cartone

8

Peso netto / lordo

2400 g / 2790 g

Peso cartone vuoto

174 g

Misure (largh x alt x prof)

36,8 x 18,8 x 15,3 cm

## PALLET

Unità per pallet

1056

132 cartoni per pallet

12 cartoni per strato

11 strati per pallet

Altezza

182,8 cm

Peso

393,3 kg

## Lasagne alla bolognese senza glutine - surgelate

Questo prodotto è preparato con materie prime prive di glutine e frumento.

## INGREDIENTI

besciamella [latte scremato reidratato, burro (latte), amido di mais, farina di riso, amido di riso, farina di mais, fibra di mela, sale, noce moscata], pomodoro 19%, carne bovina 8%, amido di mais, farina di riso, uova, carne e pancetta suina 5%, albume d'uovo, olio di semi di girasole, formaggio Grana Padano 1,2% (latte, sale, caglio, lisozima da uova), sale, panna (latte), cipolle, concentrato di pomodoro 0,6%, carote 0,5%, sedano, addensante: gomma di guar; emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; aglio, antiossidante: estratto di rosmarino; pepe.

Valori medi per:	100 g
Energia	569 kJ 136 kcal
Grassi	5,7 g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g
Carboidrati	15 g
di cui zuccheri	2,4 g
Fibre	0,6 g
Proteine	5,8 g
Sale	1,1 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

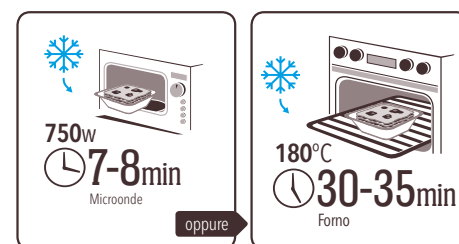


Le informazioni contenute in questa scheda prodotto possono subire delle variazioni. I dati effettivamente validi sono stampati sulle confezioni dei rispettivi prodotti.

## CONSERVAZIONE

fino a 12 mesi dalla data di produzione se conservato a -18°C, da consumarsi entro 24 ore se scongelato. Non congelare dopo che il prodotto è stato scongelato.

## PREPARAZIONE



## Schär il numero 1 nel mondo del senza glutine!

- Leader nel mercato europeo grazie alla massima fiducia dei consumatori
- Prodotti privi di glutine e frumento (<20 ppm)
- Il più ampio assortimento di prodotti senza glutine sul mercato
- Leader nella ricerca, sviluppo e innovazione
- Oltre 30 anni di esperienza nella produzione e vendita
- Informazioni e servizi mirati per i vari target