

Lasagna g 280

Descrizione prodotto

Lasagna g 280



Ingredienti

Lasagne, ragù di carne, formaggio a pasta filata, semola, grana, sale aromi naturali, margarina Vegetale.

Allergeni nel prodotto

Allergeni nello stesso reparto produttivo

Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti uova, sedano, senape

Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto

Energia	
Grassi	
Di cui acidi grassi saturi	
Carboidrati	
Di cui zuccheri	
Proteine	
Sale	
Fibre alimentari	
Sodio	
Acqua	
Vitamina A - B1 - B2	
Vitamina E	
Calcio	
Fosforo	
Potassio	
Magnesio	

Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi

Carica mesofila totale	
Enterobatteriacee	
Coliformi totali	
Salmonella spp	
Listeria monocytogenes	
Stafilococchi coagulasi +	
Conservanti o altri additivi	Assenti

MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

Conservazione: 0° +4°

Il prodotto può essere consumato tal quale o riscaldato

Caratteristiche Organolettiche:

Gusto

Tipico del prodotto

Consistenza

Compatta

Colore

Variopinto

Aspetto

Tipico del prodotto

Odore

Tipico del prodotto

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del regolamento CE 1829/2003 E 1830/2003

Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

Codice Articolo	MON255	Codice linea Prodotti	GAS - Gastronomia monesia
Formato	g 280	Dimensioni unità vendita	13.5p x 18l x 4h cm
Codice EAN pezzo	8033749230577	Shelf-life	15 gg
Tipologia confezione	ATM (atmosfera protettiva)	Tipo Imballo	Cartone
Numero pezzi per imballo	6	Dimensioni Imballo	29L x 19P x 12H cm
Tipo pedana	Europallet 80x120 cm	N° conf x u.ve	6pz x ct
N° u.ve x strato	7	N° strati x pallet	8
n° u.ve x pallet	56	Altezza e peso pallet	120 cm - 84 kg

I greci e i romani chiamavano **lasagne** delle strisce di pasta tagliate a riquadri più o meno regolari, cotte in pentola o su piastra e poi condite o farcite con legumi e formaggio.

Questo piatto, che non assomigliava per niente alle odierne **lasagne**, derivava dal greco "lasana" (tripode da cucina) e dal romano "lasanum" (vaso, contenitore).