

Pasta di semola di grano duro

Pasta van durumtarwegriesmeel

Lasagne 72 x 130 g

Kookinstructie: Gebruik 1-1,5 liter water voor 100 gr pasta. Breng water tot kookpunt. Voeg zout toe en doe de pasta in de pan.

De kooktijd voor gedroogde pasta varieert van 6 tot 12 minuten. Kook onafgedekt en regelmatig roerend. Zorg ervoor dat de pasta goed doorkookt. Giet de pasta af, spoel niet, voeg direct de saus toe en serveer direct.

Lasagne is klaar om te bakken met alle sauzen en vullingen. Laat ongeveer 40-45 minuten bakken. De lasagnebladen behouden hun vorm en hebben een goede textuur als ze goed gaar zijn.

Ingredienten: tarwe, gluten

Allergenen: Kan sporen bevatten van soja, eieren

Voedingswaarden:

	Per 100gr	Per verpakking
Energie	1490Kcal / 352Kj	
Vetten	1,6	
Waarvan verzadigd	0,5	
Koolhydraten	70,6	
Waarvan suikers	2,0	
Vezels	2,6	
Eiwitten	12,5	
Zout	0,04	



Ten minste houdbaar tot: 30 november 2027