

Mennucci pasta

Ingrediënten en allergenendeclaratie van de verschillende lasagne soorten (mogelijk niet alle soorten geleverd in Arnhem)



Lasagne "All'uovo" (Eierlasagne)

Ingrediëntendeclaratie: Griesmeel van harde tarwe (Durum wheat semolina) en eieren (Eggs).

Bevat: Tarwe/Gluten en Ei (19,36% in het recept).

Kan sporen bevatten van: Soja (kruisbesmetting vanaf het veld, 40 ppm) en Mosterd (kruisbesmetting vanaf het veld, 20 ppm).

Naam & Inhoud (gram): Lasagne "All'uovo".

Lasagne "Semola" (Griesmeellasagne)

Ingrediëntendeclaratie: Griesmeel van harde tarwe (Durum wheat semolina).

Bevat: Tarwe/Gluten.

Kan sporen bevatten van: Ei (4,6 ppm), Soja (40 ppm) en Mosterd (20 ppm).

Naam & Inhoud (gram): Lasagne "Semola".

Lasagne "Bio" (Biologische lasagne)

Ingrediëntendeclaratie: Biologisch griesmeel van harde tarwe (Organic durum wheat semolina).

Bevat: Tarwe/Gluten.

Kan sporen bevatten van: Ei (4,6 ppm), Soja (40 ppm) en Mosterd (20 ppm).

Naam & Inhoud (gram): Lasagne "Bio".

Lasagne "Bio Integrale" (Biologische volkorenlasagne)

Ingrediëntendeclaratie: Biologisch volkoren griesmeel van harde tarwe (Organic whole durum wheat semolina).

Bevat: Tarwe/Gluten.

Kan sporen bevatten van: Ei (4,6 ppm), Soja (40 ppm) en Mosterd (20 ppm).

Naam & Inhoud (gram): Lasagne "Bio Integrale".

Algemeen

Het specifieke gewicht in grammen wordt niet vermeld in dit document.

Inhoud doos & Bereidingswijze: Niet vermeld in het document.

Algemene bereidingswijze

De lasagnebladen van Ferraro/Montegrappa zijn meestal bedoeld om direct in de oven te gebruiken zonder voorkoken:

1. Maak een relatief vloeibare saus (zoals Bolognese en Béchamel).
2. Vet een ovenschaal in en begin met een laagje saus.
3. Leg de droge lasagnebladen direct in de schaal, eventueel licht overlappend.
4. Herhaal de lagen en eindig met een royale laag saus en kaas.
5. Bakken: Bak de lasagne in een voorverwarmde oven op 180°C - 200°C gedurende circa 20 tot 30 minuten, afhankelijk van de gewenste gaarheid.

