



# LASAÑA BOLOÑESA



## INGREDIENTES

**Salsa bechamel (46%):** agua, **leche** desnatada en polvo reconstituida, margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], harina de **trigo**, suero de **leche**, grasa de palma y/o coco, almidón modificado, sal, almidón y especias.

**Pasta alimenticia:** harina y sémola de **trigo** y agua.

**Relleno (16%):** carne de cerdo (36%), agua, tomate, cerdo\* (6%), aceite de girasol, almidón modificado, cebolla, sal, texturizado de **trigo**, caldo de carne concentrado, especias, azúcar, vino, aroma (contiene **huevo**) y potenciadores del sabor (E 621, E 631, E 627). \*Carne separada mecánicamente de cerdo. (Porcentajes calculados en base al relleno)

**Salsa de tomate:** tomate, agua, cebolla, azúcar, aceite de girasol, almidón modificado, sal, especias y caldo de carne concentrado.

**Queso Emmental (2%).** Consultar **trazas de alérgenos.**

## ALÉRGENOS:

Contiene gluten, huevo y leche.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **huevo, pescado, crustáceos, moluscos, frutos de cáscara, mostaza y sésamo.**

## PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

**Horno:** Precalentar el horno hasta llegar a 200°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura. Calentar durante 40-45 minutos. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

**Microondas:** Retirar el envoltorio de plástico y calentar a máxima potencia (800W) durante 6-7 minutos.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g	Porción de 250 g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	541/129	1353/323	16%
Grasas (g)	5,9	15	21%
de las cuales saturadas (g)	2,4	6,0	30%
Hidratos de carbono (g)	13	33	13%
de los cuales azúcares (g)	2,0	5,0	6%
Fibra alimentaria (g)	2,3	5,8	-
Proteínas (g)	4,9	12	24%
Sal (g)	0,33	0,83	14%

IR\*: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)  
Este envase contiene 1 porción aproximadamente.