



LASAÑA BOLOÑESA



INGREDIENTES

Salsa bechamel (36,7%): 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 especia. Relleno (30%): agua, carne de cerdo (24,6%), tomate, cerdo* (4%), aceite de girasol, almidón modificado, cebolla, sal, texturizado de **trigo**, caldo de carne concentrado, azúcar, vino, ajo, especias y aroma (contiene **huevo**). Pasta alimenticia: Harina y sémola de **trigo**, agua. Salsa de tomate: tomate, agua, cebolla, azúcar, aceite de girasol, almidón modificado, sal, especia, caldo de carne concentrado y ajo. **Queso** Emmental. *Carne separada mecánicamente de cerdo. (Porcentajes calculados en base al relleno)

ALÉRGENOS:

Contiene gluten, leche y huevo.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

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

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 45-50 min. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g	Porción de 300 g/1 ud	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	528/125	1577/376	19%
Grasas (g)	5	15	21%
de las cuales saturadas (g)	2	6	30%
Hidratos de carbono (g)	14	41	16%
de los cuales azúcares (g)	1,7	5,1	6%
Fibra alimentaria (g)	2	6	-
Proteínas (g)	5,6	17	34%
Sal (g)	0,73	2,2	12%

IR*: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Este envase contiene 1 porción aproximadamente.