



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Di Cucina Lasagne Bolognese, 375 g

Artikelnummer / Article no: 254810

GTIN: 4020714115285

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: geschichtete Teigblätter mit Rindfleischsauce und Sahnebechamel, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt
pasta with beef sauce and cream-bechamel, with cheese, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, Rindfleisch 16%, HARTWEIZENGRIESS, SAHNE (30% Milchfett) 5%, Rotwein, Tomatenpulp, KÄSE 3%, Rapsöl, SÜSSMOLKENPULVER, HARTKÄSE 1,6%, WEIZENMEHL, Tomatenmarkkonzentrat, Frühlingszwiebeln, modifizierte Stärke, Zwiebeln, Steinpilze, Speisesalz, GRANA PADANO (mit Lysozym aus Ei) 0,6%, Karotten, SELLERIE, Kräuter, Stärke, Knoblauch, Zucker, Gewürze.

water, beef 16%, DURUM WHEAT SEMOLINA, CREAM (30% milk fat) 5%, red wine, tomato puree, CHEESE 3%, rape oil, SWEET WHEY POWDER, HARD CHEESE 1,6%, WHEAT FLOUR, tomato puree concentrate, spring onions, modified starch, onions, yellow boletus, salt, GRANA PADANO 0,6% (lysozyme of EGG) 0,6%, carrots, CELERY, herbs, starch, garlic, sugar, spices.

Allergene / Allergens:
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

GLUTEN, EI, MILCH, SELLERIE / GLUTEN, EGG, MILK, CELERY
Kann Spuren enthalten von: SOJA.
May contain traces of: SOY.

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	klassische hellbraune Bolognesesauce, helle bechamel classic light braun bolognese, light bechamel
Geruch / Smell:	artypisch nach Bolognese, würzig, leichte Rotweinnote, Bechamel, Käse typical bolognese, spicy, red wine, bechamel, cheese
Geschmack / Taste:	arttypisch nach Bolognese, leicht tomatig, milde Rotweinnote, sahnige Bechamel und Käse typical bolognese, tomatoes, red wine, creamy bechamel and cheese
Konsistenz / Texture:	standfest / easy dividable

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	3,75 kg
Inhalt brutto / gross weight:	3,95 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	10 Stück à ca. 375 g
Portionsmaße / size of portion:	ca. 120 x 83 mm
Kartons pro Lage / boxes per layer:	14
Lagen pro Palette / layer per pallet:	12
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	168
Karton / box:	weiß / white [270 mm x 225 mm x 90 mm]
Lagerung / Storage conditions:	max. -18 °C
Transport / Transport conditions:	max. -15 °C
MHD / Shelf life:	18 Monate ab Produktion / 18 months from date of production
Restlaufzeit / remaining shelf life from delivery:	6 Monate / 6 months
Information / Information:	Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren. Do not refreeze after defrosting.

Mikrobiologie / Microbiological criteria

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
Enterobacteriaceae	KbE/g cfu/g	1.000	10.000
E. coli	KbE/g cfu/g	10	100
Koag. pos. Staphylokokken / coag. pos. Staphylococci	KbE/g cfu/g	100	1.000
Bacillus cereus	KbE/g cfu/g	500	1.000
Listeria monocytogenes	KbE/g cfu/g	-	100
Salmonellen / Salmonella	in 25 g	-	n.n. in 25 g

Nährwerte pro 100 g Produkt / Nutritional values per 100 g product *

Energie / Energy	KJ	691
	kcal	165
Fett / Fat:	g	8,3
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	2,3
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	16
davon Zucker / of which sugar:	g	2,6
Eiweiß / Protein:	g	7,0
Salz / Salt:	g	1,0

* Die Werte wurden rechnerisch ermittelt. / All values are calculated.

Zubereitung / Preparation:

Die Folie von der tiefgekühlten Lasagne entfernen und in eine geeignete Auflaufform setzen.

Im Convectomat (100% Heißluft): ca. 30 min bei ca. 165 °C

In der Mikrowelle (800W): Lasagne abdecken und ca. 10 min erwärmen, zum Gratинieren ca. 2 min unter den Salamander stellen.

Tipp: Für die Zubereitung im Convectomaten geben Sie etwas Sauce oder Sahne in die Auflaufschale, setzen die Lasagne hinein und streuen die Sauce leicht mit Käse ab.

Diese Zubereitung soll eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Es handelt sich hierbei nur um eine Empfehlung. Schwankungen verschiedener Öfen-Modelle, die Fülle der Beladung etc. müssen immer berücksichtigt werden.

These preparation instructions ensure a core temperature of minimum 75 °C. These instructions are guidelines only. You must always take into account the variation in the ovens, way of loading in the oven etc.

Rechtsgrundlagen / Legal basis

Anforderungen Gentechnik / Requirements regarding GMO

Wir bestätigen hiermit, dass die von uns gelieferten Produkte den derzeitigen geltenden lebensmittel-rechtlichen Vorschriften der EU Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel (gem. EG-VO 1829/2003 und 1830/2003) entsprechen.

We herewith confirm, that the products delivered by us correspond to the present valid food-judicial regulations of the EU order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 and 1830/2003).