



Serviervorschlag

Produkt / Product

**Produktbezeichnung / Product name:** Di Cucina Lasagne Gemüse, 375 g

**Artikelnummer / Article no:** 254830

**GTIN:** 4020714115315

**Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:** geschichtete Teigblätter mit Tomatensauce, Gemüse und Spinatbechamel, Tomatenscheiben, mit Mozzarella abgestreut, tiefgekühlt  
pasta with tomato sauce, vegetables and spinach bechamel, tomato slices, with Mozzarella, deep frozen

**Zutaten / Ingredients:** Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Grillgemüse 9% (rote Paprika, Auberginen, Zucchini), Karotten 9%, MOZZARELLA 8,5%, Tomaten 7%, SAHNE (30% Milchfett) 5,5%, Zwiebeln, Blattspinat 2,4%, Tomatenpulpe, Rapsöl, WEIZENMEHL, SÜSSMOLKENPULVER, Kräuter, Tomatenmarkkonzentrat, MAGERQUARK, modifizierte Stärke, Speisesalz, NATURJOGHURT (3,5% Fett), Olivenöl, Zucker, getrocknete Tomaten, Gewürze, Knoblauch.

water, DURUM WHEAT SEMOLINA, grilled vegetables 9% (red paprika, aubergines, zucchini), carrots 9%, MOZZARELLA 8,5%, tomatoes 7%, CREAM (30% milk fat), 5,5%, onions, spinach 2,4%, tomato puree, rape oiul, WHEAT FLOUR, SWEET WHEY POWDER, herbs, tomato puree concentrate, LOW FAT CURD CHEESE, modified starch, salt, NATURAL JOGHURT (3,5% Fett), olive oil, sugar, dried tomatoes, spices, garlic.

**Allergene / Allergens:** GLUTEN, MILCH / GLUTEN, MILK  
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011) Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA.  
May contain traces of: EGG, SOY.

---

Sensorik / Sensory criteria

---

**Farbe / Colour:** untere Schicht tomatig rot, in der Mitte helle Kräutersauce mit sichtbarem Gemüse, Deckschicht tomatig rot mit Käse  
lower layer tomato-red, in the middle light herb sauce with visible vegetables, topping tomato-red with cheese

**Geruch / Smell:** fruchtig gemüsig, leicht tomatig mit Basilikumnote  
fruity vegetables, tomatoes, basil

**Geschmack / Taste:** tomtig fruchtig, Gemüse in würziger Basilikumsauce, typisch Mozzarella  
fruity tomatoes, vegetables in basil sauce, typical mozzarella

**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. 125 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	576
	kcal	138
Fett / Fat:	g	6,6
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	2,6
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	14
davon Zucker / of which sugar:	g	3,7
Eiweiß / Protein:	g	4,9
Salz / Salt:	g	0,88

\* 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 Gratinieren 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-juridical regulations of the EU order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 an 1830/2003).