

Bio & BioVegan *Jetzt im Bio-Supermarkt!*

Geschmacksvarianten:	<input checked="" type="checkbox"/> B-256804: Lasagne Bolognese <input type="checkbox"/> B-256800: Lasagne „Bolognese Art“ <input checked="" type="checkbox"/> B-256805: Lasagne Gemüse <input type="checkbox"/> B-256801: Gemüse Lasagne
Gewicht:	375g / Schale
Zubereitung:	im Backofen od. in der Mikrowelle
Besonderheiten:	frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungsmitteln, Palmfett und Hefe und Gewürzextrakten
Verpackungseinheit:	8 Schalen à 375g pro Karton
Zustand bei Anlieferung	tiefgekühlt

Wir über uns:

Die Giacobbe Pasta GmbH, mit Sitz in Bitburg in der Eifel ist Inhabergeführt und produziert seit 1993 tiefgekühlte High Convenience Produkte, mit dem Schwerpunkt Lasagne und Cannelloni. Darüber hinaus zählen Nudel- und Kartoffelaufläufe ebenso zu unserem Sortiment wie Bio, Bio-Vegane, Laktose freie und Gluten freie Produkte.

Wir legen großen Wert auf hochwertige Zutaten und fühlen uns traditionellen Rezepturen verbunden. Handwerkliches Können und intensive Erfahrung in der Profi-Gastronomie garantieren

stets höchste Qualität und vielfältigen Genuss. Wir produzieren ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Palmfette. Wir arbeiten nur mit DNA geprüfem Rindfleisch. Dafür steht das Giacobbe Qualitätssiegel.



Giacobbe Pasta GmbH
Daimlerstraße 2
D - 54634 Bitburg

Telefon: +49 6561 9443-0
Fax: +49 6561 9443-33
Web: www.giacobbe.de
eMail: info@giacobbe.de

GIACOBBE
Convenience in Bestform



Bio & BioVegan

laktosefrei

Jetzt in Ihrem Bio-Supermarkt!
Von Giacobbe.

Einzelportionen
für die Tiefkühltheke.



GIACOBBE



DE-Öko-006
EU- / Nicht-EU Landwirtschaft



GIACOBBE

Convenience in Bestform



Bio

■ **BIO Lasagne Bolognese**

Geschichtete Nudelteigblätter mit einer würzigen Bolognesesauce, bedeckt mit einer milden Béchamel, mit Käse abgestreut.



BioVegan

■ **Vegane BIO Lasagne „Bolognese Art“**

Bissfeste Lasagnenudeln, geschichtet mit einer vegetarischen Bolognesesoße, aromatisch gewürzt, mit Tomatenwürfeln abgerundet.



Bio

■ **BIO Lasagne Gemüse**

Lasagne mit einer bunten Gemüsemischung. Bedeckt mit einer milden Spinat-Bechamel-Sauce und mit aromatischem Käse bestreut.



BioVegan

■ **Vegane BIO Gemüse-Lasagne**

Geschichtete Nudelteigblätter mit knackigem Gemüse in einer fruchtigen Tomatensoße, bedeckt mit einer milden Soja-Béchamelsoße.

Wieso Bio und BioVegan?



Steigender Bedarf.

Die immer stärkere Nachfrage nach Bio Lebensmitteln im LEH hat dazu geführt, dass im Jahr 2007 „Bio“ auch in der Gemeinschaftsverpflegung verlangt wurde. Für diesen Bedarf haben wir 4 TK Bio Gerichte entwickelt und präsentiert. 2012 wurde dieses Sortiment mit 3 weiteren Bio Gerichten ergänzt, die zusätzlich vegan sind.



Vegane Sortimentserweiterung.

Vegane Lebensmittel erfreuen sich einem stetigen Wachstum. Vor allem bei Konsumenten von Bio Artikeln wächst die Beliebtheit an veganen Gerichten. Mit unseren veganen Fertiggerichten erweitern wir die momentan doch recht überschaubare Sortimentstiefe in diesem Marktbereich, mit dem positiven Nebeneffekt auch laktosefrei zu sein.



Wenn Fleisch dann BIO-Fleisch.

Ausgesuchte und kontrollierte Qualität ist das Gütesiegel bei BIO-Fleisch. Deshalb verwenden wir nur Spitzenqualität in unseren fleischhaltigen Produkten.

GIACOBBE

Zubereitung

Backofen:

Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze: 200 °C; Umluft: 180 °C) Deckel entfernen. Tiefgefrorene Schale auf mittleres Gitterrost stellen und ca. 35-40 Minuten überbacken.

Mikrowelle:

Deckel abziehen und das Gericht, z.B. mit einer Mikrowellenhaube, abdecken. Tiefgefrorene Schale bei 600 Watt ca. 11-12 Minuten oder bei 800 Watt ca. 8-9 Minuten erhitzen.

ACHTUNG: Schale ist nach der Zubereitung sehr heiß!