

Lasagna Vegetariana



L'immagine ha il solo scopo di rappresentare il prodotto.
The only purpose of the images is to illustrate the product.

DENOMINAZIONE/NAME: Lasagna Vegetariana / Vegetarian Lasagna

PESO/WEIGHT: 300 GR

INGREDIENTI QUALIFICANTI / QUALIFYING INGREDIENTS:

verdure in porzione variabile / vegetable in variable portion

PERIODO MASSIMO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE:

12 mesi / 12 months

TMC ALLA CONSEGNA: 11 mesi;

MINIMUM SHELF LIFE FROM DELIVERY DATE: 11 months

PROCESSO UTILIZZATO PER GARANTIRE LA CONSERVAZIONE: pastorizzazione.

PROCESS USED TO ENSURE PRESERVATION: pasteurization.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE: in luogo fresco e asciutto / in a cool and dry place.

CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA / STORAGE AFTER OPENING:

conservare in frigorifero e consumare entro 48 ore / keep refrigerated and consume within 48 h.

CONDIZIONI IDEALI DI TRASPORTO/TRANSPORT CONDITIONS:

temperatura compresa tra 0° e 25° / temperature between 0°C and 25°C.

INGREDIENTI:

besciamella (acqua, burro (**LATTE**), farina di **GRANO** tenero, olio di semi di girasole, formaggio (**LATTE**), brodo (**SEDANO**), sale), polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), pasta (semola di **GRANO** duro, **UOVA**), zucchine 10%, melanzane 6.5%, funghi champignon 4%, **SEDANO**, carote, cipolla, vino rosso (**SOLFITI**), zucchero, olio extra vergine di oliva, brodo (**SEDANO**), sale, erbe aromatiche, spezie, aromi.

INGREDIENTS:

bèchamel (water, butter(**MILK**), **WHEAT** flour, sunflower oil, cheese (**MILK**), broth (**CELERY**), salt), tomato pulp (tomato pulp, tomato juice, acidity regulator: citric acid), pasta (durum **WHEAT** semolina, **EGG**), zucchini 10%, eggplants 6.5%, champignon mushrooms 4%, **CELERY**, carrot, onion, red wine (**SULPHITES**), sugar, extra virgin olive oil, broth (**CELERY**), salt, aromatic herbs, spices, aromas.

ALLERGENI / ALLERGENS	ALLERGENI AGGIUNTA INTENZIONALE ALLERGENS INTENTIONAL ADDING			CARRY OVER E/O CROSS-CONTAMINATION		
	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	NATURA/FUNZIONE FUNCTION	SI/NO YES/NO	NOME SPECIFICO NAME	NATURA/FUNZIONE FUNCTION
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali Cereals containing gluten and products thereof	SI	PASTA	INGREDIENTS	SI	PASTA	INGREDIENTS
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	SI	PASTA	INGREDIENTS	SI	PASTA	INGREDIENTS
Pesci e prodotti a base di pesci Fish and products thereof	NO			NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	NO			NO		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) Milk and dairy products (including lactose)	SI	CHEESE / MILK	INGREDIENTS	SI	CHEESE / MILK	INGREDIENTS
Frutta a guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) Nuts and nut products	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo Sesame seeds and products thereof	NO			NO		
Solfito ^o in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg Sulphite at concentrations of at least 10 mg/kg	SI	WHITE WINE	INGREDIENTS	SI	WHITE WINE	INGREDIENTS
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	SI	SEDANO/CELERY	INGREDIENTS	SI	SEDANO/CELERY	INGREDIENTS
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino Lupin and products thereof	NO			NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	NO			NO		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
PARAMETRI / PARAMETERS	METODO / METHOD	CONCENTRAZIONE RILEVATA MEASURED CONCENTRATION	UNITÀ DI MISURA / U.M.
CONTA BATTERICA TOTALE TOTAL BACTERIAL COUNT	ISO 4833:2003	< 10	ufc/g
COLIFORMI TOTALI TOTAL COLIFORMS	ISO 4832:2006	< 10	ufc/g
E.COLI	ISO 16649-2:2001	< 10	ufc/g
STAFFILOCOCCO AUREUS STAPHYLOCOCCUS AUREUS	NF V 08-057-1 2004	< 10	ufc/g
LIEVITI / YEASTS	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
MUFFE/ MOULDS	NF V 08-059 2002	< 10	ufc/g
SALMONELLE / SALMONELLAS	ISO 6579:2002/Cor. 1:2004	assente in 25gr	assenza/presenza su 25 gr

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios de 100 gr. de producto)			
VALORE ENERGETICO - VALOR ENERGÉTICO	Kcal	124	Kj 518
PROTEINE - PROTEÍNA	g		3,3
CARBOIDRATI - CARBS	g		13,5
di cui zuccheri - de los cuales azúcares	g		2,8
GRASSI - GRASAS	g		6,6
di cui saturi - de los que santifica	g		3,1
FIBRE - FIBRAS	g		1,55
SALE - SALT	g		0,5

Nutrition Facts

Serving Size: 150g

Serving Per Container: 2 portions

Amount Per Serving

Calories 186 Calories from Fat 89

% Daily Value*

Total Fat 9,9 g **15%**

Saturated Fat 4,5 g **22,5%**

Cholesterol 21 mg **7%**

Sodium 308 mg **12,8%**

Total Carbohydrate 20 g **6,6%**

Dietary Fiber 2,3 g

Sugars 4,2 g

Protein 5 g

Vitamin A 2,8% • Vitamin C 2,5%

Calcium 6,7% • Iron 7%

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65 g	80 g
Sat Fat	Less than	20 g	25 g
Cholesterol	Less than	300 mg	300 mg
Sodium	Less than	2,400 mg	2,400 mg
Total Carbohydrate		300 g	375 g
Dietary Fiber		25 g	30 g

Modalità di preparazione

Microonde / Microwave: Porre la vaschetta nel microonde senza rimuovere la pellicola protettiva e riscaldare per 90 secondi a 750/900 watt (medio-alto).

Place the bowl in the microwave without removing the protective foil and heat for 90 seconds at 750/900 Watts (medium-high).

Forno / Oven: Travasare in una teglia e riscaldare per 8-10 minuti a 180 gradi.

Pour into an oven pan and heat for 8-10 minutes at 180°C.

Informazioni

Confezione: vaschetta in PP

Lotto / Lot: Es. 17/124 anno di riferimento e giorno progressivo dell'anno
example: 17/124 year and progressive calendar day.

Es. 15/010W anno di riferimento e settimana progressiva dell'anno
example: 15/010 year and progressive week.

Data scadenza / Expiry date: esempio 03/05/2018 giorno-mese-anno
example 03/05/2018 day-month-year

EAN CODE



UNIBRANDS ITALIA s.r.l.

Via del Melograno, 24 - 70022 Altamura (BA) - ITALY

Tel. (+39) 080.2143048 - Fax (+39) 080.2220762

www.pastareadytoeat.com - info@pastareadytoeat.com