

Lasagne trzy mięsa

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bazylija suszona, Cebula, Cukier, Czosnek, Koncentrat Pomidorowy, Liście laurowe, Makaron lasagne, Marchewka, Masło, Mięso wieprzowe, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Oregano suszone, Ser mozzarella, Sól, Udziec z kurczaka, Woda, łopatka wołowa

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Piekarnik nagrzać do 180 °C. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem. Ułożyć zamrożoną lasagne na blasze. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec bez przykrycia przez 40–45 minut.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.

