



**SCHEDA TECNICA LASAGNE ALLA BOLOGNESE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO**

Codice prodotto: 3182 Marchio: SGLab

**Descrizione:** pasta al forno senza glutine e senza lattosio condita con ragù di carne e besciamella senza lattosio, peso 300gr circa, prodotto con preparato senza glutine, cotto in forno, abbattuto, confezionato in vaschetta idonea per forno o forno a microonde e conservato a -18°C.

**Confezione:** scatola da 8 monoporzioni

**Suggerimenti per la preparazione e modalità d'uso:** rimuovere la pellicola, scongelare il prodotto in microonde a 540W per 7/8 minuti o da scongelata scaldare in forno ventilato a 180°C per 12 minuti.

**Ingredienti:** preparato senza glutine (amido di mais, amido di tapioca, farina di riso, farina di mais, addensante: gomma di xanthan), acqua, **uova**, olio extra vergine di oliva, ragù (carne di bovino, passata di pomodoro, carota, **sedano**, cipolla, sale), besciamella senza lattosio: (**latte** intero, amido di mais modificato, amido di mais, sale, addensanti: metilcellulosa, farina di carruba, gomma di guar, noce moscata.), GRANA. (**lattosio inferiore allo 0,1%**).

**Contiene GLUCOSIO E GALATTOSIO.**

**Allergeni:** prodotto in laboratorio dove si utilizzano **pistacchi, nocciola, uova, latte e derivati, sesamo.**

**Modalità di conservazione:** conservare il prodotto alla temperatura di -18°C/-20°C, il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato, si consiglia l'utilizzo entro 2-3 giorni se conservato in frigorifero a +2°C/+5°C.

**Shelf life:** 180 giorni (se conservato correttamente a -18°C)

Trasporto: -18°C.

Unità di vendita: box da 18pz.

Prodotto soggetto a calo di peso naturale.

**Prodotto e confezionato da:**  
**Natural Bakery srl - Sede: Via Martuzzi n. 4/A 47122 Forlì**  
**Tel. 0543 092812**

[info@naturalbakery.it](mailto:info@naturalbakery.it)  
[commerciale@naturalbakery.it](mailto:commerciale@naturalbakery.it)

