



2 formats :

Lasagnes 1/4 gastronomes :
étui de 1 kg (env. 24 plaques)

Lasagnes 1/2 gastronomes :
carton de 3 kg (env. 38 plaques)

**Des lasagnes spécialement dimensionnées
pour s'adapter aux bacs de restauration.**

- + Sans précuisson**
les plaques sont précuites, il suffit de les placer directement dans le plat.
- + Préparation simple et rapide**
plus besoin de casser les plaques, elles sont adaptées aux bacs gastronomes.
- + S'adapte parfaitement**
grâce à son rendement, la plaque va prendre la forme du plat pendant la cuisson.

Tenue après cuisson garantie
pour un service en assiette facilité.



+ LISTE DES INGRÉDIENTS

100% semoule de blé dur de qualité supérieure.

+ VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100 g de produit)

- Valeur énergétique : 1 519 kJ soit 358 kcal
- Protéines : 13 g
- Glucides : 72 g
- Lipides : 2 g

+ DLUO & CONDITIONS DE CONSERVATION

- DLUO : 3 ans
- Conservation à température ambiante et au sec

+ MISE EN ŒUVRE & RENDEMENT

Les lasagnes étant précuites, il suffit de les placer directement dans le plat et de les monter en alternant avec un appareil (ex. Bolognaise).

¼ gastronorme: 4 plaques crues = 1 couche de lasagne cuite

½ gastronorme: 2 plaques crues = 1 couche de lasagne cuite

+ DONNÉES TECHNIQUES & LOGISTIQUES

Désignation Code produit	Palettisation					
	Poids en gr	Nb articles/carton	Cartons /couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids en Kg /palette
1/4 gastro. - LP 46	1000	9	10	4	40	360
1/2 gastro. - LP 27	3000	1	37	3	111	333

