

# De Cecco Lasagne



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lombardia



## Opis

Lasagne to jeden z najstarszych znanych i najbardziej cenionych kształtów makaronu, wywodzący się prawdopodobnie od greckiego „laganon”, który oznaczał duży arkusz i talerz makaronu pokrojonego w paski. Pierwsze zapiski na temat „Lasagna” pochodzą z pism najsłynniejszych włoskich poetów XII wieku

## Sugestie

Najpopularniejsza wersja lasagne to wersja z nadzieniem z ragù, beszamelem i parmezanem. Od niedawna proponuje się przygotowywać je z mozzarellą. Bardzo popularne są również wersje „białe” (czyli bez pomidorów) z dressingami na bazie grzybów lub warzyw.

## Dane techniczne

Rodzaj:

Składniki: PSZENICY, JAJKA,

Alergeny:

Opakowanie:



Waga:	500 gram
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłod i suchym miejscu.
Kraj pochodzenia:	Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1545 kJ / 365 kcal
Tłuszcze:	3,9 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,2 g)
Węglowodany:	66 g (w tym cukry 2,9 g)
Białka:	15 g
Sól:	0,12 g
Błonnik:	2,9 g