

LASAGNES GASTRONORMES

- 2 formats disponibles en fonction de vos besoins : 1/4 gastro et 1/2 gastro
- Préparation simple et rapide
- Spécialement conçues pour les bacs gastro
- Parfaite tenue à la cuisson



PROVENANCE

- **Origine** : Italie
- **Lieu de fabrication** : Italie

INGRÉDIENTS

- 100% Semoule de BLÉ dur de qualité supérieure.

LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS

- Contient du GLUTEN. Peut contenir de l'ŒUF, du SOJA et de la MOUTARDE.

MISE EN ŒUVRE

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

RECOMMANDATIONS

Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) recommande une fréquence de service des plats de légumes secs, de féculents ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

PORTIONS

- **1/4 gastronomie** :
20 PORTIONS de produit cuit (par unité de 1 Kg)
- **1/2 gastronomie** :
60 PORTIONS de produit cuit (par unité de 3 Kg)

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	1531 kJ / 361 kcal
Matières grasses	2 g
dont acides gras saturés	0,4 g
Glucides	72 g
dont sucres	3,7 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	12 g
Sel	0 g



LA GAMME

TECHNO PASTA



Lasagne 1/2 gastronomie - 3 kg



Lasagne 1/4 gastronomie - 1 kg



Retrouvez toutes nos inspirations recettes sur : www.panzani-solutions.com

LASAGNES GASTRONORMES

DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code EAN	Palettisation						
			Code produit	Poids en kg	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Lasagne ¼ gastronorme	3038353024609	800586	1	9	10	4	40	415
	Lasagne ½ gastronorme	3038353022704	800582	3	1	37	3	111	378

TEMPS DE CUISSON

à adapter selon process et matériel

Format pâtes	Long. (mm)	Haut. (mm)	Flux tendu
			Temps de cuisson recommandé
			Disparition du point blanc*
Lasagne ¼ gastronorme	205	120	30 min à 180 °C
Lasagne ½ gastronorme	250	180	30 min à 180 °C

* Disparition du point blanc à cœur = temps optimal de cuisson (gélatinisation globale de l'amidon)



DLUO : 3 ANS

Conserver le produit dans un endroit frais et sec

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

www.panzani-solutions.com