Lasagne-Platten Vollkorn

Zutaten
HARTWEIZENVOLLKORNGRIESS*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Vollkorn-Lasagne-Platten sind ohne Vorkochen verwendbar und sorgen für geschichtetes Vergnügen. Unser italienischer Pastificio stellt die Rapunzel Pasta nach alter Tradition nur aus bestem italienischem Hartweizenvollkorngrieß und reinem Quellwasser her. Eine langsame und schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen sorgt für den typischen Geschmack und beim Kochen für den richtigen Biss.

Herstellung
Rapunzel Vollkorn-Pasta wird aus italienischem Hartweizenvollkorngrieß hergestellt. Sie enthält 90% des Getreidekorns und zu 100% den Keimling. Der Teig wird zu langen, dünnen Bahnen geformt und dann in Plattenform geschnitten. Die langsame und schonende Trocknung erfolgt über 7 Stunden bei maximal 75°C.

Ursprung der Hauptzutat(en)
Italien

Verwendung
ohne Vorkochen verwendbar

Zubereitungshinweis
Ungekochte Lasagne-Platten mit den übrigen Zutaten abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Oberste Nudelschicht gut mit Sauce bedecken und im Backofen bei 200°C ca. 35-40 Minuten backen.

Lagerhinweis
Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung
Lasagne Vollkorn

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1489 kJ
Brennwert kcal	352 kcal
Fett	1,60 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,50 g
Kohlenhydrate	68,40 g
davon Zucker	2,00 g
Ballaststoffe	6,8 g
Eiweiß	12,50 g
Salz	0,030 g

Allergene

Eier oder Eiererzeugnisse
Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
Fisch oder Fischerzeugnisse
glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse
Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
Lupine oder Lupinenerzeugnisse
Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose
Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse
Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
Senf oder Senferzeugnisse
Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse
Soja oder Sojaerzeugnisse
Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO_2)

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse