

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 / 352 kcal kJ
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 Eierzeugnisse

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
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse