Lasagne-Platten Semola

Zutaten
HARTWEIZENGRIESS*
*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung
**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein
Kein Vorkochen, einfach loslegen und schichten! Ob klassisch mit herzhafter Bolognese oder lieber bunt und mit viel Gemüse: Die dünnen Teig-Blätter sind das Herzstück einer jeden Lasagne. Unser italienischer Pastificio stellt die Lasagne-Platten nach alter Tradition nur aus bestem italienischem Hartweizengrieß und reinem Quellwasser her. Eine langsame und schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen sorgt für den typischen Geschmack und beim Kochen für den richtigen 'al dente'-Biss.

Herstellung
Rapunzel Pasta Semola wird aus ausgemahlenem italienischem Hartweizengrieß hergestellt. Sie enthält 65% des Getreidekorns. Der Teig wird zu langen, dünnen Bahnen geformt und dann in Plattenform geschnitten. Nach der Formgebung erfolgt die langsame und schonende Trocknung über 5 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 semola

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kJ	1536 kJ
Brennwert kcal	362 kcal
Fett	1,40 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,00 g
Kohlenhydrate	74,10 g
davon Zucker	2,00 g
Ballaststoffe	2,6 g
Eiweiß	12,00 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