



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>FT 1.1</b>
<b>PATE A LA LASAGNE ROYANS</b>	Dec- 20
	Page 1/1

### PRESENTATION DU PRODUIT

**DENOMINATION LEGALE :** Pâtes fraîches aux œufs frais

**INGREDIENTS :** Semoule de BLE dur de qualité supérieure 75,1% , eau, OEUFs frais 10,5% (140g par kg de semoule).

**DUREE DE VIE MINIMUM A LIVRAISON :** 19 jours

**CONDITIONS DE CONSERVATION :** A conserver entre 0°C et +4°C, conditionné sous atmosphère protectrice

**PRECAUTIONS D'EMPLOI :** A mettre en œuvre dans les 24h après ouverture

**CONSEILS DE PREPARATION :** A la casserole : Plongez les feuilles de pâte à lasagnes dans l'eau frémissante salée et faites cuire 4 minutes, agrémentez à votre goût (cannelloni, mille-feuilles.... Servez aussitôt. Au four : Disposez les feuilles de pâte à lasagnes crues dans votre plat à gratin, alternez les couches de sauce (béchamel, sauce tomate...) et de pâte à lasagnes. Terminez par la sauce béchamel, saupoudrez de gruyère râpé et faites gratiner 25 minutes à four chaud (200°C). Servez aussitôt.

**ALLERGENES : GLUTEN, ŒUF**

**Peut contenir des traces de : FRUITS A COQUE, SESAME, LAIT, SOJA**

### INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

<b>VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)</b>	1199 / 283
<b>LIPIDES (g)</b>	2,4
<b>dont AGS</b>	0,7
<b>GLUCIDES (g)</b>	53
<b>dont sucres (g)</b>	1,7
<b>FIBLES ALIMENTAIRES (g)</b>	2,8
<b>PROTEINES (g)</b>	11
<b>SEL (g)</b>	0,04

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>Listeria monocytogenes</b>	Abs /25g
<b>Salmonella</b>	Abs /25g
<b>Flore Aérobie Mésophile 30°C</b>	1 000 000 /g
<b>Flore lactique</b>	Indicatif
<b>Rapport FT/FL</b>	100
<b>Escherichia coli</b>	10 /g
<b>Staphylocoques à coagulase +</b>	100 /g
<b>Bacillus cereus</b>	100 /g
<b>Clostridium perfringens</b>	30 /g