

LASAÑA BOLOÑESA SIN GLUTEN



INGREDIENTES

Salsa Bechamel: agua, **leche** desnatada en polvo reconstituida, margarina [grasa de palma, aceite de girasol, agua, sal, emulgente (E 471), acidulante (ácido cítrico), aromas], harina de arroz, suero de **leche**, grasa de palma y/o coco, almidón modificado, sal, almidón y aroma.

Relleno (34%): tomate, agua, carne de cerdo (23%), zanahoria, aceite de girasol, cebolla, proteína de **soja**, almidón modificado, azúcar, aceite de oliva, pan rallado [harina de arroz, dextrosa, fibra vegetal, sal, emulgente (E 471), colorante (caramelo natural), especias], sal, aroma (contiene **huevo**), potenciadores del sabor (E 621, E 627, E631), especias y jarabe de glucosa y fructosa. (Porcentajes calculados en base al relleno).

Pasta alimenticia: harina de maíz y de arroz.

Queso Emmental (1%). Consultar **trazas de alérgenos.**

ALÉRGENOS

Contiene: leche, huevo y soja.

Este producto ha sido elaborado en una fábrica que emplea: **pescado, crustáceos, moluscos, frutos de cáscara, apio y mostaza.**

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar.

Microondas: Retirar el envoltorio de plástico y colocar en un recipiente apto para microondas. Calentar a máxima potencia (800W) durante 15-17 minutos.

Horno: Precalentar el horno hasta llegar a 200°C. Retirar el envoltorio de plástico y colocar la bandeja en el horno a media altura. Calentar durante 50-55 min. Para gratinar cambiar el fuego del horno a grill a 200°C.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional media	100 g	% IR*
Valor energético (kJ/kcal)	445/106	5%
Grasas (g)	4,6	7%
de las cuales saturadas (g)	2,0	10%
Hidratos de carbono (g)	10	4%
de los cuales azúcares (g)	1,8	2%
Fibra alimentaria (g)	2,2	-
Proteínas (g)	5,1	10%
Sal (g)	0,75	13%

IR*: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)