

Scheda Tecnica di Prodotto / Technical Product Specification / Fiche technique de produit 1000436199 LASAGNE GIALLE N.T.

Trade Unit Info

<i>TU Code</i>	<i>TU Description</i>	<i>Best Before (days)</i>	<i>Case Barcode</i>	<i>Case Width (mm)</i>	<i>Case Length (mm)</i>	<i>Case Height (mm)</i>	<i>Gross Weight (kg)</i>	<i>Net Weight (Kg)</i>
1000436199	LASAGNE GIALLE N.T.	600	08076809033992	390.0	299.0	194.0	8.4991	7.5

Consumer Unit Info

<i>CU Code</i>	<i>CU Description</i>	<i>CU Quantity per TU</i>	<i>Ean Code</i>	<i>Width (mm)</i>	<i>Length (mm)</i>	<i>Height (mm)</i>	<i>Gross Weight (g)</i>	<i>Net Weight (g)</i>
00000000000316	LASAGNE UOVO F.TO 199 500 G ITALIA	15.0	8076800376999	74.0	95.0	186.0	534.6	500.0

2029001945 F.199 LASAGNE UOVO NEW TECHN.

Formula Technical Specification - Rev Q - Issued

Issued Date: Sep 25, 2020 3:47:55 PM

Caratteristiche chimiche / Chemical Characteristics / Chemische Merkmale / Caractéristiques chimiques

<i>Name</i>	<i>Max</i>	<i>UOM</i>
Ash	1.10	%
Moisture and volatile substances	12.5	%

The methods of analysis are available on request

Caratteristiche fisiche / Physical Characteristics / Physische Eigenschaften / Caractéristiques physiques

<i>Name</i>	<i>Ref Value</i>	<i>UOM</i>
Length :	171	mm
Thickness :	0.80	mm
Width :	89	mm

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological Characteristics / Mikrobiologische Merkmale / Caractéristiques

English	In case of dry semolina pasta/ dry egg pasta/ dry filled pasta: the product is dry and its low moisture level guarantees the absence of microbial growth.
	In case of sauces/ pesto/ shelf stable ready-meals: production technology and pack integrity ensure the absence of microbial growth.
	In case of bakery products: the low moisture content in dry products, and the low grade of water activity and our baking conditions for medium moisture products ensure the absence of any risk for consumer health.
	Frozen products: the correct management of the cold chain ensures microbiological stability.
Italian	Nel caso di pasta secca di semola / pasta all'uovo / pasta secca ripiena: questo prodotto è essiccato fino a valori di umidità che assicurano l'assenza di crescita microbica.
	Nel caso di sughi/ pesti/ shelf-stable e piatti pronti: la tecnologia di produzione e l'integrità della confezione assicurano l'assenza di crescita microbica.
	In caso di prodotti da forno: il basso contenuto di umidità nei prodotti secchi, i bassi valori di attività dell'acqua e le condizioni di cottura nei prodotti ad umidità intermedia assicurano l'assenza di rischi per la salute del consumatore.
	Prodotti surgelati: la corretta gestione della catena del freddo assicura la stabilità microbiologica.
Deutsch	Im Falle trockener Pasta, Voll-Ei Pasta und gefüllter, trockener Pasta: diese Produkte sind auf einen so niedrigen Feuchtigkeitsgehalt getrocknet, dass die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums somit garantiert werden kann.
	Im Falle von Saucen, Pesti und Fertiggerichten: Produktionstechnologie und intakte Verpackung bürgen für die Abwesenheit mikrobiellen Wachstums.
	Im Falle von Bäckereiprodukten: der geringe Feuchtigkeitsgehalt der Bäckereiprodukte sowie der geringe Wert der Wasseraktivität und die Bedingungen im Backvorgang bei den Produkten mit mittlerem Feuchtigkeitsgehalt sorgen für den Schutz des Verbrauchers.
	Tiefgekühlte Produkte: Die Integrität der Kühlkette bürgt für die mikrobielle Stabilität der Produkte.
Français	Pâtes sèches/pâtes aux oeufs/pâtes sèches farcies : ces produits sont séchés jusqu'à l'obtention de valeurs d'humidité qui assurent l'absence de croissance microbologique.
	Sauces / pesto / plats préparés à longue conservation : la technologie utilisée et l'étanchéité de l'emballage assurent l'absence de croissance microbologique.
	Produits de boulangerie (produits secs) : la faible teneur d'humidité assure l'absence de croissance microbologique. Produits de boulangerie (produits à humidité moyenne) : la faible activité de l'eau dans les produits et les conditions de cuisson assurent l'absence de croissance microbologique.
	Produits surgelés: le respect de la chaîne du froid assure la stabilité microbologique.

Modalità di conservazione del prodotto / Product storage condition / Conditions de conservation / Lagerungsbedingungen

Per i prodotti conservati a temperatura ambiente / ambient products / produits conservés à température ambiante / Produkte zur Lagerung bei Raumtemperatur :

Conservare in luogo fresco e asciutto / Store in a cool and dry place / Conserver dans un endroit sec et frais / Kühl und trocken lagern

Per i sughi: dopo l'apertura conservare in frigorifero per non più di 5 giorni / For sauces: once opened keep refrigerated and use within 5 days / Pour les sauces et pesto: après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours / Für Saucen: nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.

Per i prodotti surgelati / frozen products / produits surgelés / Gefriergut:

Conservare a - 18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. Una volta scongelato il prodotto deve essere conservato tra 0° e 4°C in confezione integra e consumato entro le 24 ore (lasagne e cannelloni entro 96 ore) / Keep frozen at - 18°C. If defrosted do not refreeze. Once defrosted the product must be kept between 0°C and 4°C in its pack - consume within 24 hours (lasagna and cannelloni within 96 hours) / Conserver au froid à -18°C après décongélation, le produit ne doit pas être recongelé. Après décongélation, le produit doit être conservé entre 0 et 4°C, dans son emballage d'origine, et consommé dans les 24 h (pour les lasagnes et les cannelloni, à consommer dans les 96h suivant la décongélation dans l'emballage fermé) / Lagerung bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht erneut einfrieren. Einmal aufgetaut, das Produkt bei 0°C bis 4°C in Originalverpackung lagern und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen (Lasagne und Cannelloni innerhalb von 96 Stunden).

Copy dell'intestazione ingredienti / Ingredients Header Copy

Language: Italian

PASTA ALL'UOVO - LASAGNE. Ingredienti: semola di **grano** duro, **uova** fresche di categoria A (19,36%). Paese di coltivazione del grano: Italia e altri Paesi UE e non UE. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di soia. Conservare in luogo fresco e asciutto.**

PASTA ALL'UOVO - LASAGNE. Ingredienti: semola di **grano** duro, **uova** fresche di categoria A (19,36%). Paese di coltivazione del grano: Italia e altri Paesi UE e non UE. Paese di molitura: Italia. **Può contenere tracce di soia. Conservare in luogo fresco e asciutto.**

Copy delle informazioni nutrizionali / Nutrition Facts Copy

Language: Italian

VEDI IMMAGINE

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100g	42g ⁽¹⁾	%AR ⁽²⁾ /42g	
ENERGIA				
	kJ	1554	653	8%
	kcal	367	154	8%
GRASSI	g	4,0	1,7	2%
di cui ACIDI GRASSI SATURI	g	1,2	0,5	3%
CARBOIDRATI	g	67,3	28,3	11%
di cui ZUCCHERI	g	3,0	1,3	1%
FIBRE	g	3,0	1,3	
PROTEINE	g	14,0	5,9	12%
SALE	g	0,075	0,032	1%

⁽¹⁾ esempio di una porzione. La confezione contiene 12 porzioni circa.

⁽²⁾ assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/ 2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

3DL 1000436199 LASAGNE GIALLE N.T.



Elemento grafico / Graphic Element

3DR 1000436199 LASAGNE GIALLE N.T.



Elemento grafico / Graphic Element

ATW 1000436199 LASAGNE GIALLE N.T.



Elemento grafico / Graphic Element

FRP 1000436199 LASAGNE GIALLE N.T.



Elemento grafico / Graphic Element

BKP 1000436199 LASAGNE GIALLE N.T.

*Creatività e genuinità
nella cucina di Massimiliano Poggi*

Sapori antichi e genuini, quelli di un condito fatto di cortile con gli odori e le verdure di un orto in primavera, un piatto di intima concezione, figlio di un'Italinità frugale ma dignitosa.

"Conservo in me il calore della formazione in Romagna e il rigore teorico e tecnico dell'esperienza professionale di Franco. Trovo ispirazione nei ritmi lenti e naturali della campagna, nel vivere a contatto con la terra. La mia è una cucina che evoca, nella forma e nella sostanza, i ricordi di infanzia e il pranzo della domenica, fatto di ingredienti genuini."


CHEF
Massimiliano Poggi



Barilla
SCOPRI DI PIÙ SU
www.emiliane.it

Elemento grafico / Graphic Element

RGP 1000436199 LASAGNE GIALLE N.T.



Emiliane
Lasagne all' uovo
Sfoglia ruvida e porosa
Subito in forno
Pronte in 20 minuti

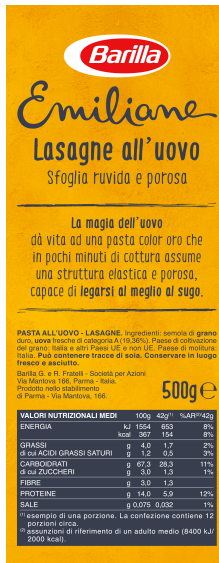
LASAGNE AL RAGÙ PRONTE IN 5 MINUTE
(dosi per 4 persone)

1. Preparare la besciamella, utilizzando per le Lasagne Barilla Emiliane (ben liquida) seguendo le istruzioni che trova sotto.
2. Preparare il ragù seguendo uno 2 aspetti di Ragù (caccioni Barilla 001 gr.
3. Unire una foglia da forno o stendi sul fuoco un mestolo di besciamella e 4 cucchiai di ragù. Copri con le Lasagne Barilla Emiliane (senza scottate) prima, coprire con un mestolo di besciamella e 4 cucchiai di ragù facendo attenzione a coprire bene il tutto (senza fagioli). Questa ripetersi con un Formaggio Ragù.
4. Ripeti l'operazione per il resto, garantendo l'ultimo strato con un po' più di besciamella (seguire per una migliore cottura).
5. Inforna a 200° per 20'. Pronta di servire (scaldare riposare per 10'.

RICETTA PER LA BESCIAMELLA
Ingredienti: 250g di latte, 50g di farina, 50g di burro, poco sale, olio.
1. Scaldare il latte in una pentola capiente.
2. A parte sciogliere il burro e fuso con il latte e aggiungere la farina, coccendo per circa 2', mescolando bene.
3. Unire il latte ed girare lentamente il tutto continuando a mescolare.
4. Rimestare il tutto sul fuoco, facendo cuocere finché la besciamella non raggiunge l'ebollizione.
5. Aggiungere il sale ed il latte solo se necessario (per il gusto) e piacere.
6. Nel caso si formassero dei piccoli grumi di farina, filtrare la besciamella con un colino o filtrandola con un mixer ad immersione.

Elemento grafico / Graphic Element

LFP 1000436199 LASAGNE GIALLE N.T.



Barilla
Emiliane
Lasagne all'uovo
Sfoglia ruvida e porosa

La magia dell'uovo
dà vita ad una pasta color oro che
in pochi minuti di cottura assume
una struttura elastica e porosa,
capace di legarsi al meglio al sugo.

PASTA ALL'UOVO - LASAGNE. Ingredienti: semola di grano duro, uova fresche di categoria A (19,30%). Pasta di coltivazione per grandi forme e alto Farina (L.E. grano D.E. Farina di semola di grano duro). **Può contenere tracce di soia. Conservare in luogo fresco e asciutto.**

Barilla G. e F. Fratelli - Società per Azioni
Via Mantova 186, Parma, Italia
Prodotto nello stabilimento
di Parma - Via Mantova, 186

500g e

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	100g	42g ⁽¹⁾	%AR ⁽²⁾
ENERGIA	kJ 1524	633	8%
	kcal 367	154	8%
GRASSI	g 4,0	1,7	3%
di cui ACIDI GRASSI SATURI	g 1,2	0,5	2%
CARBOIDRATI	g 67,3	28,3	11%
di cui ZUCCHERI	g 3,0	1,3	1%
FIBRE	g 3,0	1,3	
PROTEINE	g 14,0	5,9	12%
SALE	g 0,025	0,01	1%

⁽¹⁾ esempio di una porzione. La confezione contiene 12 porzioni circa.
⁽²⁾ percentuali di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

Elemento grafico / Graphic Element

TPP 1000436199 LASAGNE GIALLE N.T.



Elemento grafico / Graphic Element

DWP 1000436199 LASAGNE GIALLE N.T.

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL



Codice EAN

TAGLIANDO
DI CONTROLLO

Emiliane
LASAGNE
500g

**Servizio
Consumatori**
Per avere informazioni, ricette
o semplicemente darci consiglio,
chiamateci. Il servizio è gratuito.
Numero Verde
800-862323
www.barilla.it

PAP 21
ASTUCCIO
CARTONCINO
Raccolta
CARTA

Elemento grafico / Graphic Element

3DF 1000436199 LASAGNE GIALLE N.T.

