



Restauration
Collective

Restauration
Traditionnelle

Restauration
rapide / à emporter

Restauration
Gastronomique

Restauration
à thème

- 2 formats disponibles en fonction de vos besoins = ¼ gastro et ½ gastro
- Préparation simple et rapide
- Parfaitement adaptées aux bacs gastro
- Parfaite tenue à la cuisson



2 FORMATS

- Sans précuisson
- Spécialement dimensionnée pour s'adapter parfaitement aux normes des bacs de restauration
- Plus besoin d'ajuster les angles, les plaques forment une couche de pâte cuite



Valeurs nutritionnelles (pour 100 g de produit)

Énergie	1548 kJ soit 365 Kcal
Matières grasses	2,00 g dont acides gras saturés 0,35 g
Glucides	72 g dont sucres 3,70 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	13 g
Sel	0,01 g

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité (% sur tel quel)	≤ 12,5 (méthode NF V 03-707)
Matières minérales (% sur sec)	≤ 1,1 (méthode NF ISO 2171)
Protéines (N x 5,7) (% sur sec)	≥ 12 (méthode NF V 03-050)
Blé tendre (sur semoule de blé)	≤ 3 % (méthode JO 31-12-87)
Caractéristiques Produit	Lasagne ¼ gastro : longueur moyenne 205 mm, largeur moyenne 120 mm Lasagne ½ gastro : longueur moyenne 205 mm, largeur moyenne 120 mm

Portions

- ¼ gastronorme : 4 plaques sèches
= 1 couche de lasagne cuite = environ 24 plaques
= 20 à 30 portions
- ½ gastronorme : 2 plaques sèches
= 1 couche de lasagne cuite = environ 38 plaques
= 70 à 110 portions

Le GEMRCN (Groupement Etude des Marchés de la Restauration Collective et Nutrition) recommande la consommation de féculents, légumes secs ou de céréales à hauteur de 10 repas sur 20.

Ingrédients

Purée réhydratable à chaud

- 100% Semoule de **BLÉ** dur de qualité supérieure.

Liste des allergènes présents

- Contient du **GLUTEN**.
- Peut contenir des traces d'œufs.



DLUO :

- 3 ans
- Conservation à température ambiante, dans un endroit sec

Données techniques et logistiques :

Désignation	Palettisation						
	Code Produit	Poids en g	Nb articles / carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons / Palette	Poids brut en kg / palette
Lasagne ¼ gastronorme 3038353024609	800586	1000	9	10	4	40	415
Lasagne ½ gastronorme 3038353022704	800582	3000	1	37	3	111	378

Mise en œuvre :

Les lasagne étant précuites, il suffit de les placer directement dans le plat et de les monter en alternant avec un appareil (ex. Bolognaise).

Format pâtes	A cru	
	Long (mm)	Haut. (mm)
Lasagne ¼ gastronorme	205	120
Lasagne ½ gastronorme	250	180

Temps de cuisson* : à adapter selon process et matériel

- Cuisson environ 30 mn à 180°C.

* Disparition du point blanc à coeur = temps optimal de cuisson (gélatinisation globale de l'amidon)

Nos technicos - commerciaux se tiennent à votre disposition pour tous conseils de mise en oeuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.



www.panzanifoodservice.com