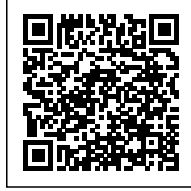


# Italienska smaker sedan 1999



LASAGNE N° 112 ALL'UOVO TORR DE CECCO 12X500G  
SKU: 13825



Torra Lasagneplattor med ägg  
500 g

## PRODUKT BESKRIVNING

De Cecco lasagneplattor med ägg är gjorda på fint vete där man använder kärnan, semolinan, och färska ägg - inga konstgjorda färgämnen. Pastan kyls till 2-3° C varefter den knådas så tunn det går, ca 0,98-1,18mm.

Plattorna är bronsvalsade vilket ger en skrovligare yta som drar till sig såser bättre.



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Durumvetegryn**, färska pastöriserade **ägg** (23,87%). Kan innehålla spår av:

## Sojaböner

### NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1555 kJ /
Fett	4,2 g
- varav mättade fettsyror	1,3 g
Kolhydrater	66,0 g
- varav sockerarter	2,4 g
Fibrer	2,8 g
Protein	15,0 g
Salt	0,13 g

### LASAGNE N° 112 ALL'UOVO

Lasagna är en av de äldsta formerna man känner till. Motsvarar förmodligen det latinska "Lagana" (i sin tur från grekiskans "laganon" stort och platt skikt pasta, skuret i remsor), formatet börjar bli känt som "Lasagna" efter året De första spåren av dess vida spridning som "Lasagna" återfinns i de mest kända italienska poeternas verk under XII seklet. "Granel di pepe vince / per virtù la lasagna" (Pepparkorn / vinner genom lasagnan) skriver Jacopone da Todi.

Cecco Angiolieri varnar däremot läsarna: "chi de l'altrui farina fa lasagne / il su' castello non ha ne muro ne fosso" (den som gör lasagna av en annans mjöl / hans slott har varken mur eller dike). Sedan alltid en av de mest kända och uppskattade formaten i det italienska köket, förutser det mest kända och enklaste receptet tillagning med köttfärssås, bechamelsås och parmesanost, medan man nyligen har infört användning av mozzarella.

Även de vita versionerna är ganska vanliga, med beredning på bas av svamp eller grönsaker.

