

LASAGNETTEAINEKSET / LASAGNETTEINGREDIENSER

PASTA | PASTA

AINESOSAT: durum**vehnä**jauho.

INGREDIENSER: durum**vetem**jöl.

RAVINTOSISÄLTÖ / NÄRINGSINNEHÅLL

Kypsentämätön pasta / Okokt pasta /100 G	
Energia/Energi.....	1521 kJ / 359 kcal
Rasva/Fett.....	2,0 g
- josta tyydyttynyttä / varav mättat	0,5 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat.....	72 g
- josta sokereita / varav sockerarter.....	3,5 g
Proteiini/Protein.....	12 g
Suola/Salt.....	0,01 g

KASTIKEAINEKSET | SÅSINGREDIENSER

AINESOSAT: tomaatti 32 %, **vehnä**tärkkelys, muunnettu tärkkelys, suola, sipuli, sokeri, hiivaute, arominvahvenne (E621), hydrolysoitu maissiproteiini, aromi, punajuuri, **selleri**, yrtit (rosmariini, oregano, kynteli, timjami, meirami, basilika), valkosipuli, laakeri, maustepippuri. **Saattaa sisältää pieniä määriä kananmunaa, soijaa, maitoa ja sinappia.**

INGREDIENSER: tomat 32 %, **vetestärk**kelse, modifioitu stärke, salt, lök, socker, jäst-extrakt, smaksförstärkare (E621), hydrolyserat majsprotein, arom, rödbeta, **selleri**, örter (rosmarin, oregano, kyndel, timjan, mejram, basilika), vitlök, lager, kryddpeppar. **Kan innehålla små mängder av ägg, soja, mjölk och senap.**

RAVINTOSISÄLTÖ / NÄRINGSINNEHÅLL

Kuiva-aineet / Torrvara /100 G	
Energia/Energi.....	1320 kJ / 312 kcal
Rasva/Fett.....	0,6 g
- josta tyydyttynyttä / varav mättat	0,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat.....	63 g
- josta sokereita / varav sockerarter.....	24 g
Proteiini/Protein.....	9,9 g
Suola/Salt.....	8,7 g

Ohjeen mukaan (ilman juustoa) valmistetun tuotteen suolapitoisuus 0,8 %. / Salthalt i produkt som är tillagad enligt anvisning (utan ost) 0,8 %.

VALMISTUS:

Pakkaus sisältää kastikeaineet sekä pastan. Tarvitset lisäksi 400 g jauhelihaa, 4 dl maitoa, 5 dl vettä ja halutessasi juustoraastetta.

1. Kuumenna uuni 200 °C:een (kiertoilmauuni 180 °C:een). Ruskista liha 1 rkl:ssa kasviöljyä. Lisää ruskistettuun lihaan maito, vesi ja kastikeaineet. Sekoita ja anna kiehua muutaman minuutin ajan.

2. Kaada voideltuun uunivuokaan kastike ja pasta. Voit halutessasi lisätä päälle juustoraastetta. Paista uunin keskitasolla n. 30–40 minuuttia.

3. Anna vetäytyä muutaman minuutin ajan ennen tarjoilua.

TILLAGNING:

Förpackningen innehåller ingredienserna till såsen och pasta. Du behöver ytterligare 400 g malet kött, 4 dl mjölk, 5 dl vatten och riven ost om du vill.

1. Sätt ugnen på 200 °C (varmluftsugnen på 180 °C). Bryn köttet i 1 msk vegetabilisk olja. Tillsätt mjölk, vatten och sås ingredienserna till stekt kött. Rör om och låt smäkoka några minuter.

2. Häll såsen och pastan i en smord ugnform. Strö eventuellt lite riven ost. Gratiner i mitten av ugnen ca 30–40 minuter.

3. Låt stå några minuter innan servering.



200 °C
30–40 min

SÄILYTY: kuivassa ja viileässä.

FÖRVARING: torrt och svalt.

Paino/Vikt 280 g, josta/varav

180 g e pastaa/pasta

100 g e kastikeaineiksia/såsingredienser

Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä

www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu

Valmistettu Italiassa. / Tillverkad i Italien.