



www.semper.com

SE Semper AB, Box 1101, 172 22 Sundbyberg, Tel: 020-62 20 00

www.semperglutenfritt.se

FI Oy Semper Ab, PL 80, 02631 ESPOO, puh. 0800 9 2752 (ark. 10-15)

www.semperglutenfritt.fi

NO Semper AS, Tel: 800 30 580, **www.semperglutenfritt.no**

DK Semper Danmark, Tel: 80 60 74 00 **info@semper.dk**,

www.semperglutenfri.dk

CH Hero AG, CH-5600 Lenzburg, Hero-Line: 0848 481 111

www.semper-glutenfrei.ch

NL Unipharma Ramsburgerweg 2-12, 4332 SG Middelburg | Postbus 57, 4330

AB Middelburg, Tel: +31 (0)118 - 43 44 63

GB/IRE Lavid Food

Tel: IRE: +353 61 458455 **info@lavidfood.com**, **www.lavidfood.com**

Semper®

GLUTEN FREE

LASAGNE

→ AL FORNO 40-45 MINUTI | 250g



NL Lasagne, glutenvrij. **INGREDIËNTEN:** Maïszetmeel, sojameel, rijstmeel, rijstzetmeel, aardappelzetmeel, emulgator (mono- en diglyceriden van plantaardige vetzuren). **Bereiding:** Vet een lasagne pan in bedek de bodem met bechamelsaus. Maak de lasagne met een laagje vlees/vegetarische saus gevolgd door een laagje lasagne en wat bechamelsaus. Herhaal deze procedure en zorg dat bovenste laag vlees is / vegetarische saus met bechamel. Bestrooi met geraspte kaas. Bak op 225°C gedurende 40-45 minuten. **Bewaaradvies:** Droog niet boven kamertemperatuur. Ten minste houdbaar tot: zie onderzijde.

GB Lasagne, gluten-free. **INGREDIENTS:** Maize starch, soy flour, rice flour, rice starch, potato starch, emulsifier (mono- and diglycerides of veg. fatty acids). **Preparation:** Grease a lasagne pan and cover bottom with bechamel sauce. Make the lasagne starting with a layer of meat/vegetarian sauce followed by a layer of lasagne and some bechamel sauce. Repeat this procedure and ensure the top layer is meat/vegetarian sauce with bechamel. Sprinkle with grated cheese. Bake at 225°C for 40-45 minutes. **Storage:** Dry, not above room temperature. Best before: see bottom.

250g

minutter. Oppbevaring: Tørt, ikke over normal romtemperatur. Best før: se botten.

DK Lasagne, glutenfri. **INGREDIENSER:** Majstivelse, sojameel, risemel, risstivelse, kartoffelmel, emulgator (mono- og diglycerider af veg. fedtsyrer). **Tilberedning:** Smør et ovnlåst fad og kom lidt bechamelsovs i bunden. Læg lagvis lasagneplader og kød- eller grøntsakssovs og bechamelsovs i fadet. Det øverste lag skal være et tyndt lag med kød- eller grøntsakssovs og bechamelsovs. Drys eventueltrevet ost over. Bages i oven ved 225°C i ca. 40-45 minutter. **Opbevaring:** Tørt, ikke over normal stuetemperatur. Bedst før: se bunden.

6045 07/07005



SE Lasagne, glutenfri. **INGREDIENSER:** Majstärkelse, sojajäuhö, rismjöl, risstärkelse, potatismjöl, emulgeringsmedel (mono- och diglycerider av fettsyror). **Tillagning:** Smörj en ugnsfäst form och täck botten med bechamelsås. Varva plattorna med köttfärs- eller grönsaksås och bechamelsås. Täck det översta lagret med ett tunt lager av köttfärs- eller grönsaksås och bechamelsås. Strö gärna över rivet ost. Gratinera i 225°C i ca 40-45 minuter. **Förvaring:** Torr, ej över normal rumtemperatur. **Bäst före:** se botten.

FI Lasagne, gluteiton. **AINEKSET:** Maissitärkelys, soijajauho, riisijauho, riisitärkelys, perunajauho, emulgointiaine (rasvahappojen mono- ja diglyseridit, kasviaperäinien). **Valmistusohje:** Semper lasagnelevyjä ei tarvitse esikeittää. Valmistaa haluamasi kastikkeet esim. jauheliha- ja juustokastike. Levitä voideltuun laakeaan vuokaan kerroksittain lasagnelevyjä ja jauheliha- ja juustokastiketta. Aloita ja lopeta juustokastikkeella. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Kypsennä lasagnea 225 °C:ssa n. 40-45 minuuttia. **Säilytys:** Kuivassa, huoneenlämpötilassa. **Parasta ennen:** katso pohja.

NO Lasagne, glutenfri. **INGREDIENSER:** Maistivelse, sojameel, rismel, risstivelse, potetmel, emulgator (mono- og diglyserider av veg. fedtsyrer). **Tilberedning:** Smør en ildfast form, og dekk bunne med bechamelsaus. Legg lagvis lasagneplater, kjøtt- eller grønnsakssaus og bechamelsaus. Begynn og avslutt med bechamelsaus. Strø over ost og stekes ved 225 grader i ca 40-45



Semper®

Lasagne tips

- Prova med olika sorters ostar i lasagne.
- Feta ger en frisk smak, skivad mozzarella blir gott och krämt, medan ådelost i såsen blir härligt lyxigt.
- Byt ut oxtärs till lamfärs och krydda med lite extra vitfölk och hackade, urkärnade Kalamata oliv.
- Spenat är en klassiker i vegetarisk lasagne, prova att varva med färsk svamp fräst med lite vitfölk och örter kryddad färskost.
- Erillasilla juustoilla saat uusia makuja tuttuun lasagneen. Kokeile esim. fetaa, viipaloitua mozzarellaa tai sinihomejuustoa valkokastikkeeseen ainekseen.
- Valitse lammasjauhelihaa ja mausta se valkosipulilla, Kalamata-oliivin palasilla ja yrttiruostejuustolla.
- Herkulliseen kasvislasagneen sopii pimaatti ja yhden kerroksen voi täyttää esim. tuoreilla viipaloitulla sienillä valkosipulin ja yrttiruostejuuston kera.

Näringsvärde/Ravintosisältö/ Næringsinnhold/Nährwerte pro/ Valeur nutritive pour/Voedings- waarde/Nutrition information:	100 g:
Energi/Energia/ Energie/Energy	1502 kJ/354 kcal
Fett/Rasva/Fedt/Matières grasses/ Vetten/Fat	1,8 g
- varav mättat fett/josta tyydyttynyttä/ hvorav mettet fett/heraf mættede fedtsyrer/ davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/ waarvan verzadigde vetzuren/ of which saturates	1,0 g
Kolhydraat/Hilihiydraatti/Karbohydrat/ Kulhydrat/Kohlenhydrate/Glucides/ Karbohydraten/Carbohydrate	75 g
- varav sockerarter/josta sokereita/heraf sukkerarter/davon Zuckerdont sucres/ waarvan suikers/of which sugars	0,7 g
Fiber/Ravintokuitu/Kostfibre/Ballaststoffe/ Fibres alimentaires/Vezels/Fibre	3,0 g
Protein/Proteini/Eiweiss/ Protéines/Eiwitten	8,0 g
Salt/Suola/Salz/Sel/Zout	0,03 g