



Unilever

UNILEVER MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 121-127.

Az UNILEVER Kft. FSSC 22000 standard szerint tanúsított minőségbiztosítási rendszerben dolgozik, továbbá a teljes termelési vertikumra kialakított HACCP rendszert működtet, amelyek szavatolják, hogy termékünk mindenkor megfelel az alábbi paramétereknek.

Minőségi tájékoztató Lasagne Grandi durum száraztészta

Érzékszervi tulajdonságok:

Íz: termékre jellemző, minden idegen íztől és ízhibától mentes.

Szag: termékre jellemző, minden idegen szagtól és szaghibától mentes.

Szín: termékre jellemző, sárgás színű.

Állag: termékre jellemző, kemény, száraz.

Összetevők: durum BÚZADARA. A termék tojást és mustárt tartalmazhat.

Elkészítési javaslat: 1/1 gasztronómiai edénybe rétegezzük a lasagne tésztát és a szósz. Használjon rétegenként 2 lasagne tésztát. Készítsen 3-5 réteget úgy, hogy alulra és felülre is szósz kerüljön. A sütési idő kb. 180 °C-os sütőben kb. 45 perc.

Termékelőnyök: Olaszországban készült, EVU logo-Vegán, Bain marie stabil, 100% Durumbúza

Tápérték adatok 100 g termékben:

Energia	1500 kJ / 359 kcal
Zsír	1,5 g
amelyből telített zsírsavak	0,3 g
Szénhidrát	73 g
amelyből cukrok	4 g
Rost	2,5 g
Fehérje	12 g
Só	<0,01 g

Csomagolás:

Egyedi: 5 kg / dobozban.

Minőségmegőrzési időtartam:

36 hónap

Minőségét megőrzi (nap/hónap/év):

Tárolási előírás:

Száraz, hűvös helyen tároljuk!

Forgalmazza:

Unilever Food Solutions

Unilever Magyarország Kft.

1138 Budapest Váci út 121-127.

Infóvonal: +3614659746, +3614659766

www.ufs.com



Unilever

UNILEVER MAGYARORSZÁG KFT.

1138 Budapest, Váci út 121-127.

A dokumentum a keltezés napján érvényes. A receptúra, ill. a gyártási előírások változásának jogát fenntartjuk, a változásokat a termék csomagolásán minden esetben feltüntetjük a jogszabályi előírásoknak megfelelően. Külön tájékoztatást azonban nem áll módunkban küldeni és az nem is jogszabályi kötelezettségünk. Kérjük, mindig olvassák el a mindenkori csomagoláson feltüntetett információkat is, ennek elmaradásából esetlegesen Önöket érő károkért, költségekért felelősséget nem vállalunk! Az Unilever a raktára elhagyását követően a termék szállítása, tárolása és felhasználása során esetlegesen bekövetkező keresztszennyeződésért felelősséget nem vállal.

Budapest, 2025. 02. 14.

Óri Ágnes

R&D Local Deploy Technologist
Unilever Magyarország Kft.