

LASAGNA PASTICCIO

Il nostro orgoglio più grande è quello di essere riusciti a portare sui piatti un pasticcio come quelli che fa la nostra mamma, quando con amore prepara il ragù e lo lascia sul fuoco a ultimare la cottura, mentre infarina la spianatoia, impasta con le uova fresche la sfoglia e con il mattarello la tira sottile al punto giusto. È il piatto delle nostre domeniche, delle nostre feste, delle nostre tradizioni, quando ci si trova in famiglia tutti attorno ad un tavolo. Ecco il segreto del nostro pasticcio: è pasta fresca e fatta a mano e un sugo buono, con il gusto e il sapore che solo un prodotto fatto in casa può avere. Il nostro pasticcio è lavorato ancora tutto a mano, per garantire al prodotto un sapore davvero speciale che noi consideriamo ancora unico e che sa di amore. Come cucinare:

cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 45 minuti /1 ora e negli ultimi 10 minuti prima di tirarlo fuori, bucherellare il pasticcio. Buon Appetito.



Principali	
Calorie	220
Calorie	919
Grassi	
Grassi	11.39
Carboidrati	
Carboidrati	22.05
Proteine	
Proteine	7.25
Fibre	
Fibre	0.08
Acqua	
Acqua	58.05.00
Amido	
Amido	14.13
Ceneri	
Ceneri	1.26
Minerali	
Calcio	14
Sodio	365
Fosforo	67
Potassio	115
Ferro	1.25
Magnesio	13
Zinco	1.01
Rame	0.03
Manganese	0,14375
Selenio	5.03
Vitamine	
Betaina	14.01
Tiamina (Vit. B1)	0,136805556
Riboflavina (Vit. B2)	0.087
Niacina (Vit. B3)	1.633
Acido	0,100694444

Pantotenico (Vit. B5)	
Piridossina (Vit. B6)	0,092361111
Acido folico (Vit. B9 o M o Folacina)	15
Folato alimentare	3
Folato, DFE	28
Folati, totali	18
Cobalamina (Vit. B12)	0.32
Acido ascorbico (Vit. C)	0.03
Alpha-tocoferolo (Vit. E)	0.26
Fillochinone (Vit. K)	2.07
Colina totale (Vit. J)	19.06
Tocoferolo beta	0.03
Tocoferolo gamma	0,049305556
Tocoferolo delta	0.13
Zuccheri	
Destrosio	0,053472222
Fruttosio	0.08
Lattosio	0
Maltosio	0,0875
Saccarosio	0.32
Lipidi	
Acidi grassi, monoinsaturi	5.312

Acidi grassi, polinsaturi	1.462
Acidi grassi, saturi	4.149
Colesterolo	21
Grassi saturi	
4.00	0
6.00	0
8.00	0
10.00	0.005
12.00	0.002
14.00	0,122916667
15.00	0.015
16.00	2.36
17.00	0.06
18.00	1.497
20.00	0.025
22.00	0.007
24.00.00	0
Grassi monoinsaturi	
14.01	0.025
15.01	0
16:1 indifferenziato	0,170138889
17.01	0.045
18:1 indifferenziato	0,231944444
20.01	0.057
22:1 indifferenziato	0
24:1 c	0

Grassi polinsaturi	
18:2 indifferenziato	1.345
18:3 indifferenziato	0.065
18.04	0.02
20:2 n-6 c,c	0.027
20:3 indifferenziato	0
20:4 indifferenziato	0.005
20:5 n-3	0
21.05	0
22.04	0

22:5 n-3	0
22:6 n-3	0
Aminoacidi	
Acido aspartico	0,376388889
Acido glutammico	1.546
Alanina	0.37
Arginina	0,279166667
Cistina	0,073611111
Fenilalanina	0,207638889
Glicina	0.37
Isoleucina	0,188194444

Istidina	0,129861111
Leucina	0,359027778
Lisina	0,290972222
Metionina	0,092361111
Prolina	0.55
Serina	0,200694444
Tirosina	0.02
Treonina	0,185416667
Triptofano	0.077
Valina	0,219444444
Altro	