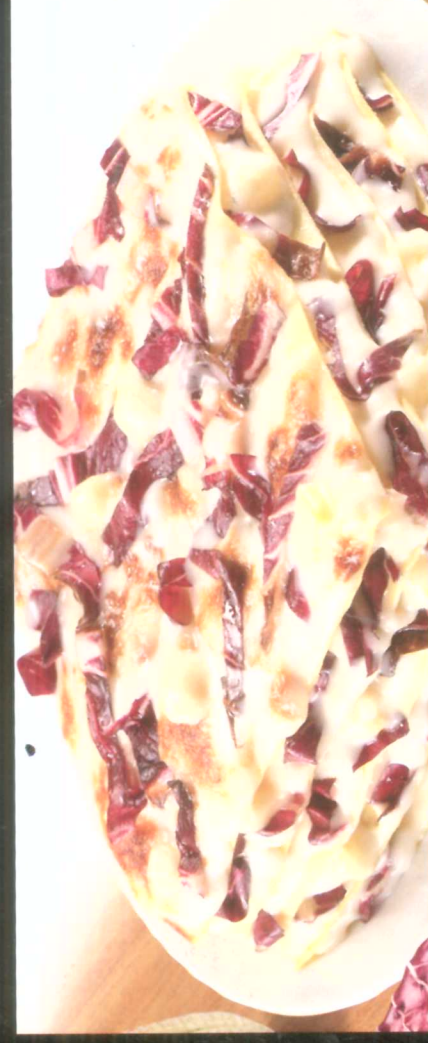


Ristorazione scolastica:  
standard di un servizio  
con molte criticità

**Speciale:**  
*Laganon o Lăganum*  
owvero "Lasagna"

Durabilità e sicurezza  
d'uso del vitello  
tonnato della Gdo

Formazione nel campo  
della legislazione  
alimentare





Il mondo del ready to eat

# CIBI PRONTI

Supplemento n° 6 a Ingegneria Alimentare Le Carni - Dicembre 2009

febbraio 2010



stano un piatto di pasta e ricotta. La  
azione viene smentito dalla storia che ci  
racconta anche come venivano cucinate:  
erano cotte in acqua e sale in pentola,  
oppure sulla piastra, e condite con for-  
maggi e legumi.

per vedere la lasagna, tagliata in nastri o  
losanghe, citata in diverse ricette molto  
simili a quella dei giorni nostri.  
Nel XIV secolo, infatti, Francesco Zambrini  
scopri per la prima volta che quelle strisce

Negli anni la preparazione è diventata  
molto più rapida in linea con la ridotta  
quantità di tempo disponibile: si può  
scegliere di usare la pasta già pronta ed  
il ragù acquistato in vasetto, ma si può

possibile ugualmente conservare un po'  
della tradizione affidandosi proprio ai piatti  
pronti di lasagne che molte aziende di  
gastronomia hanno inserito come ricetta  
basic nella loro produzione.

## BM Gastronomia Cottura veloce ed omogenea

Le nuove lasagne pron-  
te BM Gastronomia sono  
preparate con ingredienti  
naturali che vengono sele-  
zionati in base alla loro otti-  
ma qualità, sono controllati  
e garantiti per offrire anche  
alla clientela più esigen-  
te la freschezza che con-  
traddistingue tutti i prodotti  
dell'azienda.

Le lasagne sono confezio-  
nate in vaschette in allu-  
minio biaccato per uso  
alimentare chiuse in atmo-  
sfera protettiva con film  
barriera PE termo retratto.  
Poiché l'alluminio è un  
ottimo conduttore di calo-  
re, la nuova confezione  
impiegata dall'azienda di  
Torrile (Parma) permette

di ottenere nel forno tradi-  
zionale una cottura ottima-  
le, veloce e omogenea e  
garantisce che non avven-  
ga alcuna alterazione delle  
caratteristiche organoletti-  
che del prodotto.  
Il peso di ogni confezione  
varia da 300 a 400 g e la  
shelf life è di 15 giorni.



## Butoni Pronte da personalizzare

Le lasagne alla bolognese congelate  
Butoni sono realizzate seguendo la ricetta  
del gusto tipicamente emiliano con pasta  
fresca all'uovo e un ragù ottenuto da carni  
di qualità selezionate.

Si tratta di un primo piatto pronto nutrien-  
te e ricco di sapori che l'azienda consiglia  
di rendere sempre più vicino ai gusti  
personali aggiungendo, prima di riornare,  
caciocavallo o fontina grattugiati e floc-  
chetti di burro.

Una volta scongelato, il prodotto non  
deve essere ricongelato e può essere  
conservato in frigorifero. Nel congelatore  
a -18°C fino alla data di  
scadenza indicata sulla  
confezione; a -12°C per  
un mese; a -6°C per una  
settimana; nello scompar-  
to del ghiaccio per tre gior-  
ni. Il prodotto conserva le

sue caratteristiche ottimali se consumato  
entro la data riportata sulla confezione.

Per preparare le lasagne alla bolognese  
occorre togliere il sacchetto protettivo,  
mettere la vaschetta, ancora surgelata,  
sulla griglia del forno preriscaldato a 200  
°C e lasciare in forno per 40 minuti.

I valori nutrizionali per 100 grammi di pro-  
dotto si riassumono in: valore energetico



beretti sgusciati, fontina  
o provolone in julienne e  
focchetti di burro.  
Una volta tolta dal sac-  
chetto protettivo, occor-  
re mettere la vaschetta,  
ancora surgelata, sulla

griglia del forno preriscaldato a 200 °C,  
lasciandola in forno per 20 minuti.

I valori nutrizionali per 100 grammi di pro-  
dotto sono: valore energetico 148 kcal,  
kJ 621 - proteine 4,6 g, carboidrati 14,5  
g, grassi 8,0 g.

Con una shelf life di 540 giorni, le lasa-  
gnette sono proposte in confezioni da  
300 grammi.