

MARKT & PRODUKTE

## Authentischer Pasta-Genuss



Italienische Lasagne im Handumdrehen: Die Lasagneplatten von Barilla Foodservice unterstützen dabei Profianwender / Foto: Barilla Foodservice

Der Name Barilla ist untrennbar mit authentisch italienischer Kochkultur verbunden. Das Know-how und die Leidenschaft für die Herstellung bester italienischer Pasta zeichnen das Unternehmen nicht nur beim Endverbraucher, sondern auch bei Profianwendern aus, die in ihrer Küche stark auf Pastagerichte setzen.

Die Lasagne gehört seit jeher zu den Favoriten auf Speisekarten in der Außer-Haus-Gastronomie und an den Stationen in Kantinen, Mensen oder anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Der italienische Klassiker gilt als echter Dauerbrenner bei Gästen.

Ganz gleich, ob der Profikoch sie mit herzhaftem Fleisch, frischem Lachs oder Gemüse zubereitet? Lasagne ist ein Multitalent. Zudem ist Lasagne aufgrund ihres geringen Wareneinsatzes und ihrer mühelosen Vor- und Zubereitung sehr beliebt.

Einfache Handhabung<br>Bei den Lasagneplatten von Barilla Foodservice ist kein Vorgaren nötig. Die Nudelspezialität ist im Ofen bei 180 Grad Celsius in zirka 35 Minuten servierfähig. Die Platten bestehen zu 100 Prozent Hartweizengrieß und kommen ohne weitere Zusatzstoffe oder Eier aus. Ihre gewellte Form garantiert eine optimale Saucenhaftung und einen sauberen Schnitt, sodass eine optimal optische Darbietung gewährleistet ist. Zudem zeichnen sich die Lasagneplatten durch eine einfache Handhabung und hohe Wirtschaftlichkeit aus, da keine Reste anfallen.

Das Fünf-Kilo-Gebinde mit zirka 70 Blättern ist auf die Bedürfnisse der Profianwender ausgerichtet. Durch die abgerundeten Ecken und das 1/2 Gastronormformat passt sich die

Pasta allen Gastronormbehältnissen an.