

A horizontal line with arrows at both ends, representing a number line. The number 503 is marked in the center.

MO

503

Cuoce in 1-2 min. - quantità ideale per 6 persone / Cooking time: 1-2 min. - ideal quantity for 6 people / Temps de cuisson: 1-2 min. - quantité idéal pour 6 personnes / Kochzeit: 1-2 Min. - Ideale Menge für 6 Personen / Tiempo de cocción: 1-2 minutos - cantidad ideal para 6 personas / Tempo de cozimento: 1-2 minutos - quantidade ideal para 6 pessoas / Gaartijd: 1-2 min. - ideaal bedrag voor 6 personen.



La Sfoglia può essere utilizzata senza precottura. Per gustare ottime lasagne preparate in casa, basta infatti stendere strati di sfoglia ed alternarli ad abbondante condimento, sia esso ragù o sugo al pomodoro semplice abbinati a mozzarella, besciamella e parmigiano grattugiato. Si possono preparare eccellenti lasagne vegetariane scegliendo verdure di stagione e creme di formaggi. Si consiglia, in ogni caso, di preparare un condimento più liquido. Se preferite, potete precuocere La Sfoglia immergendola in acqua salata bollente per 1-2 minuti. Condite a piacimento e mettete in forno a 200°C per circa 20 minuti.

La Sfoglia can be used without previous boiling. For preparing delicious homemade lasagne, it is enough to alternate layers of La Sfoglia sheets and abundant sauce (ragout or simple tomato sauce) with mozzarella cheese, béchamel and grated Parmigiano Reggiano. You can prepare also yummy vegetarian lasagna using seasonal vegetables and cheese creams. If your prefer, you can cook La Sfoglia in advance, dipping it in abundant salted water for 1-2 minutes. Then add the sauce you like and let it cook in the oven at 200°C for 20 minutes.

INGREDIENTI: semola di **grano** duro, **uova** fresche (33,4%)
 INGREDIENTS: durum **wheat** semolina, fresh **eggs** (33,4%)
 INGRÉDIENTS: semoule de **blé** dur, **oeufs** frais (33,4%)
 ZUTATEN: Hart**weizen**griess, frische **Eier** (33,4%)
 INGREDIENTES: semola de **grano** duro, **huevo**s frescos (33,4%)
 INGREDIENTEN: durum **tarwemeel**, **ovos** frescos (33,4%)
 INGREDIËNTEN: durum **tarwemeel**, **verse eieren** (33,4%)

250g e

Prodotto in Italia da: Produced in Italy by:
Produit en Italie par: Hergestellt in Italien von:
Producido en Italia por: Produzido na Itália por:
Geproduceerd in Italië door:

LA CAMPOFILONE SRL società agricola
 Loc. Ficiara, 27 - 63828 Campofilone - FM
 Tel: +39 0734 931294 - Fax: +39 0734 937354
www.lacampofilone.com
 lacampofilone@lacampofilone.com



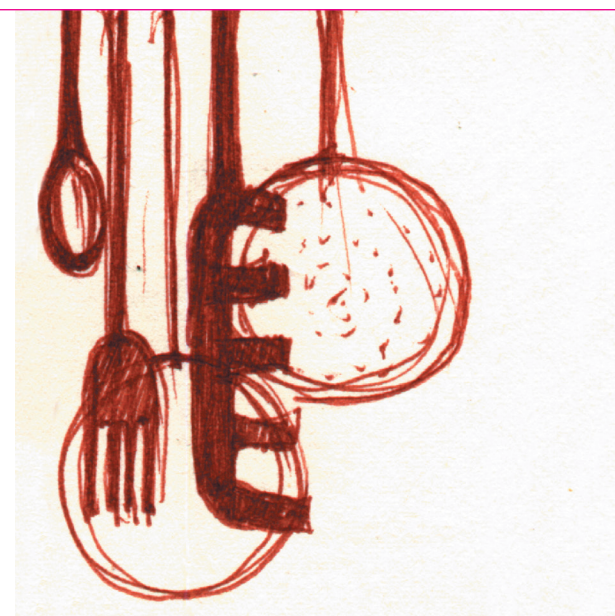
**AZIENDA CON SISTEMA DI
SICUREZZA ALIMENTARE
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 22000 =**

Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce del sole.
Store in a cool dry place, away from sunlight.
Conservar au frais et au sec, loin de la lumière du soleil.
Kühl und trocken lagern ohne direkte Sonneneinstrahlung.
Conservar en lugar fresco y seco, fuera de la luz del sol.
Conservar em local seco e fresco, longe da luz solar.
Koel en droog bewaren, droge plaats uit de buurt van zonlicht.

*"la Campofilone"®
pasta all'uovo dal 1912*

*"la Ampofilone"®
pasta all'uovo d*

Empisone® dispositivo di protezione per la vita



332

LA SFOGLIA

*Con uova e grano
di nostra produzione*

*With wheat and eggs
of our own production*



"la Campofilone"
pasta all'uovo dal 1912