



# Panciotti® mit Jakobsmuscheln und Nordsee Garnelen

## Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

## Füllungszutaten

Geschmorte Jakobsmuscheln 24%, Nordsee Garnelen 23,5%, Ricotta, Mascarpone Käse, Paniermehl, Koriander, Salz.

## Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 887 – Energie kcal 212 – Fett g 8,8 davon gesättigte Fettsäuren g 5,6 – Kohlenhydrate g 21,2 davon Zucker g 1,8 – Ballaststoffe g 2,1 – Eiweiss g 10,8 – Salz g 1,11

 6'	 2kg ?
KOCHEN ZEIT	PRO KARTON

  

 130g	 18
PORTION	MONAT BEI -18°C

## Datenblatt

 da 30 a 34 g	 70 mm
FÜR STÜCKE	DURCHMESSER EINES STÜCKS
 15	 34
PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN	ANTEIL VON NUDELN
 66	 %
PROZENTSATZ DER FÜLLUNG	

VERPACKUNG: 7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK

