



## Panciotti® mit Auberginen und Scamorza Käse

### Beschreibung

Eine Kombination, die sich an der Küche Südtaliens inspiriert. Eine Küche mit Charakter, die herzhafte Gerichte liebt und unter keinen Umständen auf Gemüse verzichtet. Das Aroma der gebratenen Auberginen verbindet sich mit dem milden und kräftigen Geschmack des Scamorza Käses. Der Grana Padano Käse und der Pecorino Romano Käse – unbedingt mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) – runden das Ganze ab.

### Füllungszutaten

Auberginen 59%, Ricotta, Scamorza Käse 12%, Grana Padano DOP Käse, Pecorino Romano DOP Käse, Paniermehl, Petersilie, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch, Schalotte, Pfeffer.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 783 – Energie kcal 187 – Fett g 7,1 davon gesättigte Fettsäuren g 3,0 – Kohlenhydrate g 20,1 davon Zucker g 3,2 – Ballaststoffe g 3,6 – Eiweiss g 8,8 – Salz g 0,76

6' KOCHEN ZEIT	2kg ? PRO KARTON
130g PORTION	18 MONAT BEI -18°C

### Datenblatt

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

VERPACKUNG: 7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK

