



● K110



## Panciotti® mit Auberginen und Scamorza Käse

### Beschreibung

Eine Kombination, die sich an der Küche Süditaliens inspiriert. Eine Küche mit Charakter, die herzhaftes 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  
PORTIONS-AUSBEUTE  
NACH DEM GAREN

34  
ANTEIL VON NUDELN

66  
PROZENTSATZ DER  
FÜLLUNG

VERPACKUNG: 7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK