



K110



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Polo di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

Panciotti® mit Auberginen und Scamorza Käse

Beschreibung

Eine Kombination, die sich an der Küche Süditaliens inspiriert. Eine Küche mit Charakter, die herzhaftere 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 e 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

