



Panciotti® con puntas de espárragos y mascarpone

Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 839 – Valor energético kcal 200 – Grasas g 9,1 de los cuales ácidos grasos saturados g 4,9 – Los hidratos de carbono g 18,1 de los cuales azúcares g 1,4 – Fibras g 2,0 – Proteínas g 10,5 – Sal g 1,10

Preparación

Minutos de cocción en agua hirviendo: 6 min

 6'	 2kg ?
TIEMPO DE COCCIÓN	POR CARTÓN

 130g	 18
SERVICIO	MES A -18 °C

Ficha de datos

 da 30 a 34 g	 70 mm
POR PIEZAS	DIÁMETRO DE UNA PIEZA
 15	 34
RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUES DE LA COCCIÓN	PORCENTAJE DE PASTA
 66	
PORCENTAJE DE RELLENO	

ENVASADO: 7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO

