



● K126



Pancioti® 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'**

TIEMPO DE COCCIÓN

**2kg ?**

POR CARTÓN

**130g**

SERVICIO

**18**

MES A -18 °C



Ficha de datos

**da 30 a 34 g**

POR PIEZAS

**70 mm**

DIÁMETRO DE UNA PIEZA

**15**RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN**34**

PORCENTAJE DE PASTA

**66**

PORCENTAJE DE RELLENO

ENVASADO: 7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO