



Panciotti à l'aubergine et à la scamorza

Description

Un mélange inspiré par la cuisine du Sud. Une cuisine de caractère, qui aime les goûts forts et dans laquelle les légumes sont protagonistes. La fragrance de l'aubergine braisée se marie avec la saveur douce et corsée de la scamorza, tandis que le Grana Padano et le Pecorino Romano, rigoureusement DOP, arrondissent le goût.

Ingrédients de la farce

Aubergines, ricotta, scamorza 12%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, chapelure, persil, basilic, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, sel, ail, échalote, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 783 – Energie kcal 187 – Gras g 7,1 dont les acides gras saturés g 3,0 – Hydrates de carbone g 20,1 dont sucres g 3,2 – Fibres g 3,6 – Protéine g 8,8 – Sel g 0,76

6'
TEMPS DE CUISSON

2kg ?
PAR CARTON

130g
PORTION

18
MOIS À -18°C

Fiche technique

da 30 a 34 g
POUR LES PIÈCES

70 mm
DIAMÈTRE D'UNE PIÈCE

15
RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISISON

34
POURCENTAGE DE PÂTES

66
POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 7 BARQUETTES DE 9 PIÈCES CAD

