



● K110



## 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  
CUISSON**34**

POURCENTAGE DE PÂTES

**66**POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 7 BARQUETTES DE 9 PIÈCES CAD