K110

Panciotti à l'aubergine et à la scamorza

6' TEMPS DE CUISSON	2kg e PAR CARTON
130g PORTION	18 MOIS À -18°C

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

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 PIECÈS CAD