



K113



Panciotti® aux noix de Saint Jacques et crevettes des mers du nord

Ingrédients des pâtes





Semoule de blé dur, œufs de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce

Noix de Saint Jacques braisées 24%, crevettes des mers du Nord 23,5%, ricotta, mascarpone, chapelure, coriandre, sel.



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 212 – Energie kJ 887 – Protéine g 10,8 – Hydrates de carbone g 21,2 dont sucres g 1,8 – Gras g 8,8 dont les acides gras saturés g 5,6 – Fibres g 2,1 – Sel g 1,11

 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