K113

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

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

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

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