



SURGITAL®

K132



# Panciotti® aux chanterelles et au fromage Fontina DOP

## Ingrédients des pâtes

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

## Ingrédients de la farce

Ricotta, fromage Fontina DOP 18,5%, polenta de farine de maïs blanc, chanterelles 18,5%, persil, huile d'olive vierge extra, sel, ail, poivre.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 779 – Energie kcal 186 – Gras g 6,4 dont les acides gras saturés g 4,0 – Hydrates de carbone g 21,3 dont sucres g 3,5 – Fibres g 3,4 – Protéine g 8,9 – Sel g 0,67

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

## Fiche technique

 1pz	 Ø
da 30 a 34 g	70 mm
POUR LES PIÈCES	DIAMÈTRE D'UNE PIÈCE
 %	 %
15	34
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON	POURCENTAGE DE PÂTES
 %	 %
66	POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 7 BARQUETTES DE 9 PIÈCES CAD

