



SURGITAL®

K126



Panciotti® aux pointes d'asperges et mascarpone

Ingrédients des pâtes

SEMOLINE DE BLÉ DUR, OEUFS DE POULES ÉLEVÉES AU SOL.

Ingrédients de la farce

ASPERGES 40%, RICOTTA, FROMAGE MASCARPONE 3,5%, FROMAGE GRANA PADANO A.O.P., PAIN, HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA, OIGNON, SEL, AIL, POIVRE.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie KJ 839 – Energie kcal 200 – Gras g 9,1 dont les acides gras saturés g 4,9 – Hydrates de carbone g 18,1 dont sucres g 1,4 – Fibres g 2,0 – Protéine g 10,5 – Sel g 1,10

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

Fiche technique

 1pz	da 30 a 34 g	POUR LES PIÈCES
 Ø	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