K126

Panciotti® aux pointes d'asperges et mascarpone

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

Ingrédients des pâtes

Semoule 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

Fiche technique

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