



● K113

Panciotti® con cappesante e gamberi dei mari del Nord



Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 29%.

Ingredienti del ripieno

Cappesante brasate 24% (**cappesante** 85%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aglio), **gamberi** del Mare del Nord 23,5%, ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), mascarpone (**crema di latte**, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di **frumento** maltato), coriandolo, sale.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 887 Energia kcal 212 Grassi g 8,8 di cui acidi grassi saturi g 5,6 Carboidrati g 21,2 di cui zuccheri g 1,8 Fibre g 2,1 Proteine g 10,8 Sale g 1,11

Smaltimento



6'

TEMPO DI COTTURA



2kg ?

A CARTONE



130g

PORZIONE



18

MESI A -18°C



Scheda di prodotto



da 30 a 34 g

A PEZZO



70 mm

DIAMETRO DI UN PEZZO



15

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA



34

PERCENTUALE DI PASTA



66

PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.