



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.