



● K126

## Panciotti® con punte di asparagi e mascarpone



### Ingredienti della sfoglia

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

### Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido lattico), asparagi 40%, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), pane (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, **latte** scremato in polvere, lievito di birra, sale, destrosio, farina di **cereali (frumento)** maltati), mascarpone 3,5% (**crema di latte**, correttore di acidità: acido citrico), olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.

Può contenere: **senape, soia.**

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 839 Energia kcal 200 Grassi g 9,1 di cui acidi grassi saturi g 4,9 Carboidrati g 18,1 di cui zuccheri g 1,4 Fibre g 2,0 Proteine g 10,5 Sale g 1,10

### Smaltimento

vassoio e lamina  
PET 1  
**plastica**

cartone  
PAP 20  
**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni del tuo comune



6'

TEMPO DI COTTURA



2kg e

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.

