K113

Panciotti® mit Jakobsmuscheln und Nordsee Garnelen

6' KOCHEN ZEIT	2kg ? PRO KARTON
130g PORTION	18 MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Geschmorte Jakobsmuscheln 24%, Nordsee Garnelen 23,5%, Ricotta, Mascarpone Käse, Paniermehl, Koriander, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 887 – Energie kcal 212 – Fett g 8,8 davon gesättigte Fettsäuren g 5,6 – Kohlenhydrate g 21,2 davon Zucker g 1,8 – Ballaststoffe g 2,1 – Eiweiss g 10,8 – Salz g 1,11

Datenblatt

da 30 a 34 g FÜR STÜCKE	70 mm DURCHMESSER EINES STÜCKS
15 PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN	34 ANTEIL VON NUDELN
66 PROZENTSATZ DER FÜLLUNG	

VERPACKUNG: 7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK