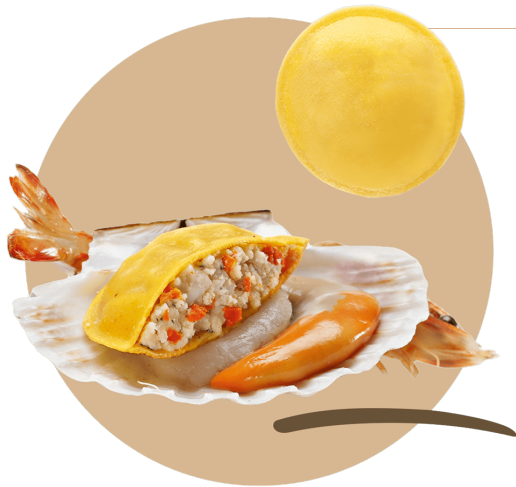




K113

# Panciotti® mit Jakobsmuscheln und Nordsee Garnelen



## 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



6'

KOCHEN ZEIT



2kg €

PRO KARTON



130g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

## 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

