



K132

# Panciotti mit Pfifferlingen und Fontina DOP Käse



## Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

## Füllungszutaten

Ricotta, Fontina DOP Käse 18,5%, Polenta aus weissem Maismehl, Pfifferlinge 18,5%, Petersilie, Extra Vergine Olivenöl, Salz, Knoblauch, Pfeffer.

## Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 186 – Energie kJ 779 – Eiweiss g 8,9 – Kohlenhydrate g 21,3 davon Zucker g 3,5 – Fett g 6,4 davon gesättigte Fettsäuren g 4,0 – Ballaststoffe g 3,4 – Salz g 0,67

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

## Datenblatt

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

VERPACKUNG: 7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK

