



K110



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del Polo di Identità Colore  
IDENTITÀ  
MILANO

# Panciotti® mit Auberginen und Scamorza Käse

## Beschreibung

Eine Kombination, die sich an der Küche Süditaliens inspiriert. Eine Küche mit Charakter, die herzhaftes Gerichte liebt und unter keinen Umständen auf Gemüse verzichtet. Das Aroma der gebratenen Auberginen verbindet sich mit dem milden und kräftigen Geschmack des Scamorza Käses. Der Grana Padano Käse und der Pecorino Romano Käse – unbedingt mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) – runden das Ganze ab.

## Füllungszutaten



Auberginen 59%, Ricotta, Scamorza Käse 12%, Grana Padano DOP Käse, Pecorino Romano DOP Käse, Paniermehl, Petersilie, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch, Schalotte, Pfeffer.

## Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 783 – Energie kcal 187 – Fett g 7,1 davon gesättigte Fettsäuren g 3,0 – Kohlenhydrate g 20,1 davon Zucker g 3,2 – Ballaststoffe g 3,6 – Eiweiss g 8,8 – Salz g 0,76

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

## Datenblatt

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

VERPACKUNG: 7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK

