



K126



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del Polo di Identità Colore  
IDENTITÀ  
MILANO

# Panciotti® con puntas de espárragos y mascarpone

## Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

## Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 839 – Valor energético kcal 200 – Grasas g 9,1 de los cuales ácidos grasos saturados g 4,9 – Los hidratos de carbono g 18,1 de los cuales azúcares g 1,4 – Fibras g 2,0 – Proteínas g 10,5 – Sal g 1,10

## Preparación

Minutos de cocción en agua hirviendo: **6 min**

<b>6'</b> TIEMPO DE COCCIÓN	<b>2kg e</b> POR CARTÓN
<b>130g</b> SERVICIO	<b>18</b> MES A -18 °C

## Ficha de datos

<b>da 30 a 34 g</b> POR PIEZAS	<b>70 mm</b> DIÁMETRO DE UNA PIEZA
<b>%</b>	<b>%</b>
<b>15</b> RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN	<b>34</b> PORCENTAJE DE PASTA
<b>%</b>	
<b>66</b> PORCENTAJE DE RELLENO	

ENVASADO: 7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO

