



● K126



# 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**



6'

TIEMPO DE COCCIÓN



2kg e

POR CARTÓN



130g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

## Ficha de datos



da 30 a 34 g

POR PIEZAS



70 mm

DIÁMETRO DE UNA PIEZA



15

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN



34

PORCENTAJE DE PASTA



66

PORCENTAJE DE RELLENO

ENVASADO: 7 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO

