



● K110



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Polo di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

Panciotti à l'aubergine et à la scamorza



6'

TEMPS DE CUISSON



2kg e

PAR CARTON



130g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Description

Un mélange inspiré par la cuisine du Sud. Une cuisine de caractère, qui aime les goûts forts et dans laquelle les légumes sont protagonistes. La fragrance de l'aubergine braisée se marie avec la saveur douce et corsée de la scamorza, tandis que le Grana Padano et le Pecorino Romano, rigoureusement DOP, arrondissent le goût.

Ingrédients de la farce

Aubergines, ricotta, scamorza 12%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, chapelure, persil, basilic, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, sel, ail, échalote, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 783 – Energie kcal 187 – Gras g 7,1 dont les acides gras saturés g 3,0 – Hydrates de carbone g 20,1 dont sucres g 3,2 – Fibres g 3,6 – Protéine g 8,8 – Sel g 0,76

Fiche technique



da 30 a 34 g

POUR LES PIÈCES



70 mm

DIAMÈTRE D'UNE PIÈCE



15

RENDEMENT DES PORTIONS
APRÈS CUISSON

34

POURCENTAGE DE PÂTES



66

POURCENTAGE DE
REMPLEISSAGE

EMBALLAGE: 7 BARQUETTES DE 9 PIÈCÈS CAD

