



● K113

Panciotti® aux noix de Saint Jacques et crevettes des mers du nord



Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce

Noix de Saint Jacques braisées 24%, crevettes des mers du Nord 23,5%, ricotta, mascarpone, chapelure, coriandre, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 212 – Energie kJ 887 – Protéine g 10,8 – Hydrates de carbone g 21,2 dont sucres g 1,8 – Gras g 8,8 dont les acides gras saturés g 5,6 – Fibres g 2,1 – Sel g 1,11



6'

TEMPS DE CUISSON



2kg e

PAR CARTON



130g

PORTION



18

MOIS À -18°C



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
REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 7 BARQUETTES DE 9 PIÈCES CAD