



● K126



## Panciotti® aux pointes d'asperges et mascarpone



6'

TEMPS DE CUISSON



2kg e

PAR CARTON



130g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Asperges 40%, ricotta, fromage mascarpone 3,5%, fromage Grana Padano A.O.P., pain, huile d'olive vierge extra, oignon, sel, ail, poivre.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kj 839 – Energie kcal 200 – Gras g 9,1 dont les acides gras saturés g 4,9 – Hydrates de carbone g 18,1 dont sucres g 1,4 – Fibres g 2,0 – Protéine g 10,5 – Sel g 1,10

### 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