



● K113

Panciotti® con cappesante e gamberi dei mari del Nord

LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Polo di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 29%.

Ingredienti del ripieno

Cappesante brasate 24% (**cappesante** 85%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aglio), **gamberi** del Mare del Nord 23,5%, ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), mascarpone (**crema di latte**, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di **frumento** maltato), coriandolo, sale.

Può contenere: **senape, soia.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 887 Energia kcal 212 Grassi g 8,8 di cui acidi grassi saturi g 5,6 Carboidrati g 21,2 di cui zuccheri g 1,8 Fibre g 2,1 Proteine g 10,8 Sale g 1,11

Smaltimento

vassoio e lamina
PET 1
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

6'
TEMPO DI COTTURA

2kg €
A CARTONE

130g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

Scheda di prodotto

da 30 a 34 g
A PEZZO

70 mm
DIAMETRO DI UN PEZZO

15
RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

34
PERCENTUALE DI PASTA

66
PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.

