



● K132

## Panciotti® con finferli e fontina DOP



### Ingredienti della sfoglia

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

### Ingredienti del ripieno

Polenta di farina di mais bianco (acqua, farina di mais bianco), ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), Fontina DOP 18,5% (**latte**, sale, caglio), funghi finferli 18,5% (Cantharellus cibarius), prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, pepe.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kj 779 Energia kcal 186 Grassi g 6,4 di cui acidi grassi saturi g 4,0 Carboidrati g 21,3 di cui zuccheri g 3,5 Fibre g 3,4 Proteine g 8,9 Sale g 0,67

### Smaltimento

vassoio e lamina  
PET 1  
**plastica**

cartone  
PAP 20  
**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni del tuo comune

**6'**

TEMPO DI COTTURA

**2kg e**

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.**