



● K110



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del Polo di Identità Colore  
IDENTITÀ  
MILANO

## Panciotti® con melanzana e scamorza



6'

TEMPO DI COTTURA



2kg e

A CARTONE



130g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

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

### Ingredienti del ripieno

Melanzane grigliate 59%, ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), scamorza 12% (**latte**, caglio, sale), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di **frumento** maltato), Pecorino Romano DOP (**latte** ovino, sale, caglio), prezzemolo, basilico, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, scalogno, pepe.

Può contenere: **senape, soia.**

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 783 Energia kcal 187 Grassi g 7,1 di cui acidi grassi saturi g 3,0 Carboidrati g 20,1 di cui zuccheri g 3,2 Fibre g 3,6 Proteine g 8,8 Sale g 0,76

### Smaltimento

vassoio e lamina  
PET 1  
**plastica**

cartone  
PAP 20  
**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni del tuo comune

### 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.

