



● K110



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.

