



## Panciotti® con melanzana e scamorza

6'  
TEMPO DI COTTURA

2kg ?  
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

### 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

DIVINE  
CREAZIONI

CONFEZIONAMENTO: 7 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.

### Smaltimento