



● K110



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Polo di Identità Colored
IDENTITÀ
MILANO

Panciotti® mit Auberginen und Scamorza Käse



6'

KOCHEN ZEIT



2kg e



130g

PORTION



18

MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

Füllungszutaten

Auberginen 59%, Ricotta, Scamorza Käse 12%, Grana Padano DOP Käse, Pecorino Romano DOP Käse, Paniermehl, Petersilie, Basilikum, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Knoblauch, Schalotte, Pfeffer.

Die füllung

Eine Kombination, die sich an der Küche Süditaliens inspiriert. Eine Küche mit Charakter, die herzhaftes Gerichte liebt und unter keinen Umständen auf Gemüse verzichtet. Das Aroma der gebratenen Auberginen verbindet sich mit dem milden und kräftigen Geschmack des Scamorza Käses. Der Grana Padano Käse und der Pecorino Romano Käse – unbedingt mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) – runden das Ganze ab.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kj 783 – Energie kcal 187 – Fett g 7,1 davon gesättigte Fettsäuren g 3,0 – Kohlenhydrate g 20,1 davon Zucker g 3,2 – Ballaststoffe g 3,6 – Eiweiss g 8,8 – Salz g 0,76

Datenblatt



da 30 a 34 g

FÜR STÜCKE



70 mm

DURCHMESSER EINES
STÜCKS



15

PORTIONSAUSBEUTE NACH
DEM GAREN



34

ANTEIL VON NUDELN



66

PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 7 PLATTEN ZU JE 9 STÜCK