

Informazioni sul prodotto

Codice:	K126
Tempo di conservazione (-18° C):	18 mesi
Peso di un pezzo:	30-34 g
Peso consigliato per porzione:	130 g
Resa porzione dopo la cottura (%):	15
Diametro di un pezzo:	68-72 mm
Percentuale di pasta (%):	34
Percentuale di ripieno (%):	66
Confezionamento:	7 vassoi da 9 pezzi cad.
N° di porzioni per cartone:	15

PANCIOTTI® CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE

Asparagi per il 40% del ripieno. Degli asparagi vengono utilizzate solo le punte, i turioni, di due calibri differenti per ottenere il massimo del sapore e il massimo della morbidezza. Appena brasate, le punte vengono tagliate grossolanamente: così restano croccanti, non perdono il colore verde brillante e restano ben visibili nel ripieno. L'aggiunta del mascarpone, formaggio cremoso e delicato, derivato dalla lavorazione della crema di latte, esalta la vena dolce del prodotto.

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra

Ingredienti del ripieno: asparagi 40%, ricotta, mascarpone 3,5%, Grana Padano DOP, pane, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.