



Rue du Bois -du-Lan 17
1217 Meyrin
Tél: +41 22 782 42 50
Fax: +41 22 782 36 00
Web: www.roborto.ch



Lasagne au Saumon fumé
5 kg N° Article : 10566
Minimum de commande : 15 kg
Délais de commande : 5 jours ouvrables à l'avance



PAYS D'ORIGINE : Elaboré en Suisse, par Roberto SA, Meyrin, Genève

DESCRIPTION : Préparation alimentaire à base de pâtes fraîches cuites farce au saumon fumé d'Ecosse et Norvège selon disponibilité. (fumé en Suisse)

Préparation sans colorant ni conservateur ni exhausteur de goût, ni huile de palme.

Produit frais, précuit, à chauffer et gratiné au four.

COMPOSITION : Pâtes aux œufs cuites (semoule de **blé dur**, **œuf entier** pasteurisé et salé 18% [d'élevage au sol, suisse, zone franche], épinards), **lait**, saumon fumé 14% (Ecosse, Norvège), farine de **froment**, Grana Padano AOP (**fromage**), huile de tournesol, sel de cuisine iodé 1.2%, muscade, poivre noir de Sarawak.

ALLERGENES : Œufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait, poisson

CONSEILS D'UTILISATION : En plat principal, avec une salade par exemple.

Préchauffez le four à 220°C, laisser chauffer et gratiner les lasagnes 15- 20 minutes.

STOCKAGE DU PRODUIT : Conserver sous réfrigération à max. +5 °C.

DATE LIMITE DE CONSOMMATION : 15 jours, si les conseils de stockage sont respectés.

Une fois ouverte, consommer rapidement.

POID ET CONDITIONNEMENT : Conditionné en barquette alu. Emballé sous-vide.

Unité : 5 kg

Commande minimum : 3 unités de 5 kg

Prix au KG

TRANSPORT : Le transport est effectué par des transporteurs qualifiés en camions frigorifiques.

GARANTIE : Ce produit est sans OGM, absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM.

Ce produit n'a pas été traité par ionisation ou à un rayonnement non autorisé par l'office fédéral de la santé publique.

Ce produit ne contient ni colorant ni conservateur.

VALEURS NUTRITIVES : Pour 100 g

Energie	653	K J (144kcal)
Matières grasses	7	g
Glucides	13.0	g
Protéines	9.0	g
Sel	1.2	g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES : Germes aérobies mésophiles < 1'000'000

Entérobactéries < 100

Staphylococcus coagulase + < 100

Bacillus cereus < 1'000

Tolérance OHyg UFC/g



Date: 06.07.2022

Crée par: Christa Iten

Contrôlé et validé par: M. Brunier Amicolab

