

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



Lasagne aux Epinards & Ricotta (CH)

5 kg

N°Article Roberto : 10118

EAN: 7610695005087

Également disponible en 450g et 950g

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

DESCRIPTION : Préparation alimentaire à base de pâtes fraîches et épinard suisse
Préparation sans colorant ni conservateur ni exhausteur de goût.
Produit frais, précuit, à chauffer au four ou en micro-onde.

COMPOSITION : (CH), Grana Padano AOP (**fromage**) 7%, farine de **froment**, huile de tournesol, ricotta suisse (**fromage**) 3%, sel de cuisine iodé, épices.

ALLERGENES : Œufs, céréales contenant du gluten, lait et produit à base de lait.

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

Préparation **au four** : Faire chauffer la lasagne fraîche dans le four préchauffé à 220°C env.15-20 minutes.

Préparation au **micro-ondes** : Sortir la lasagne fraîche de la barquette en alu, placer la dans un plat et chauffer à ½ puissance pendant 5 à 8 minutes

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

DATE LIMITE DE CONSOMMATION : 21 jours, si les conseils de stockage sont respectés.

Une fois ouverte le produit se conserve 3 jours sous réfrigération à max. +5°C.

POID ET CONDITIONNEMENT : Conditionné sous vide en plaque alu

Unité : 5 kg GN1 gastro

Standard de commande : minimum de cmd : 30 kg

Délais de commande 7 jours ouvrable

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. Sans huile de palme.

VALEURS NUTRITIVES : Pour 100 g

Energie	677	kJ (162 kcal)
Matières grasses	8.0	g
Glucides	13.0	g
Protéines	8.0	g
Sel	1.3	g

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

Entérobactéries < 100

Staphylococcus coagulase + < 100

Bacillus cereus < 1'000

Tolérance OHyg UFC/g



Date: 12.01.2021

Crée par: Christa Iten

Contrôlé et validé par: M.Brunier Amicolab