



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

## Agnolotti à la ratatouille

sans lactose

1 kg **produit de saison** (été)

N° Article: 10474



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

**DESCRIPTION** : Préparation alimentaire à base de pâte aux œufs et légumes frais.  
Produit frais, précuite, à réchauffer en 2-3 minutes.

**COMPOSITION** : Pâtes aux œufs cuites (semoule de **blé dur**, **œuf entier** pasteurisé et salé 18% [d'élevage au sol, Suisse, Zone franche]) légumes frais 41 % (aubergines, courgettes, poivrons), oignons, concentré de tomate (tomate, sel) huile d'olive, ail, sel de cuisine iodé 1.2 %, poivre noir du Sarawak, épices (chili, 4 épices).

**ALLERGENES** : Œufs, céréales contenant du gluten.

**CONSEILS D'UTILISATION** : En plat principal ou en accompagnement.  
Réchauffer dans beaucoup d'eau salé en ébullition doux ou directement dans une poêle avec du beurre et un fond e bouillon ou de la crème en remuant délicatement.

**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 doit ce consommer rapidement. Peut-être congelé.

**POID ET CONDITIONNEMENT** : Conditionné sous atmosphère protectrice.

Unité : 1kg,  
Standard de commande : 5 x 1kg

**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 ni huile de palme ni exhausteur de goût.**

**VALEURS NUTRITIVES** : Pour 100 g

Energie	829kJ (198kcal)
Matières grasses	3.0 g
Glucides	34.0 g
Protéines	7.6 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**

