



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

Cannelloni au boeuf Suisse

N°Article: 1088
EAN: 7 610695 001164

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

DESCRIPTION : Préparation alimentaire à base de pâte aux œufs cuits farci aux boeuf Suisse.

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

Produit frais. Doit être cuits avant consommation.

COMPOSITION : Pâtes aux œufs cuites (semoule de **blé** dur, **œuf** entier pasteurisé et salé 18% [d'élevage au sol, Suisse, Zone franche]), viande de boeuf (CH) 22%, oignons, poireaux, chapelure (farine de **blé**, levure), sauce béchamel maison (**lait**, farine de **froment**, épices), huile de tournesol, vin blanc, vin rouge, sel de cuisine iodé, muscade, poivre noir de Sarawak, herbes aromatiques,

CONSEILLE D'UTILISATION : Disposer dans un plat beurré et tapissé avec de la sauce tomate, nappé avec de la sauce béchamel, saupoudrer avec du fromage râpé, cuire et gratiner au four préchauffé à 220°C pendant 20 à 25 minutes.

ALLERGÈNES : Œufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait.

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

DATE LIMITE DE CONSOMMATION : 12 jours, si les conseils de stockage sont respectés.

Une fois ouverte consommer rapidement ou mettre au congélateur.

POID ET CONDITIONNEMENT : Conditionné sous atmosphère protectrice.

Unité : 1kg / 10 x 100g

1 barquette d'un kilo contient 10 – 11 cannellonis d'environ 100 g chaque 'un.

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 exhausteur de goût, ni huile de palme.

VALEURS NUTRITIVES : Pour 100 g

Energie	814	kJ (195 kcal)
Matières grasses	5	g
Glucides	25	g
Protéines	11	g
Sel	0.6	g

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

Entérobactéries < 100

Staphylococcus coagulase + < 100

Bacillus cereus < 1'000

Tolérance OHyg UFC/g



Date: 23.07.2018

Crée par: Christa Iten

Contrôlé et validé par: M.Brunier Amicolab

