



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 aux Légumes

3 kg N° Article : 1094 / EAN : 7 610695 000976

5 kg N° Article : 1095 / EAN : 7 610695 001157



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

DESCRIPTION : Préparation alimentaire à base de pâtes fraîches cuites et des légumes frais.

Préparation sans colorant ni conservateur ni exhausteur de goût.
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** (Genève), légumes frais 9% (carottes, oignons, poireaux, échalotes, épinards), oreille- de Judas, farine de froment, Grana Padano AOP (**fromage**), huile de tournesol, sel de cuisine iodé 1.2%, épices.

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

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 à consommer rapidement. Ce produit peut être mise au congélateur.

POID ET CONDITIONNEMENT : Conditionné en barquette alu. Emballé sous-vide.
Unité : 3 kg / dimension : 37 x 25 x 7 cm Art.N° 1094
Unité : 5 kg / dimension : 53 x 33 x 5 cm Art.N° 1095
Standard de commande : Pièce de 3 kg ou 5 kg / facturation 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 ni huile de palme.

VALEURS NUTRITIVES : Pour 100 g

Energie	711	K J (170kcal)
Matières grasses	9	g
Glucides	15	g
Protéines	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

