



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
450 g EAN: 7640695002925
EAN Migors: 7610200423955
N°Article: 1275
standard de 5 pcs:



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

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

COMPOSITION : 12% (CH), Grana Padano AOP (**FROMAGE**) 7%, farine de **FROMENT**, huile de tournesol, ricotta (**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.
Préchauffez le four à 220°C et laissez chauffer et gratiner les lasagnes 15- 20 minutes.
Au four micro-ondes ½ puissance (350 W) 5 à 8 minutes. (Attention retirez la barquette en alu avant)

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 atmosphère protectrice.

Unité : 0.450 kg,
Standard de commande : 5x 0.450kg (2.250 kg)
Dimension : Unité : 19.8 x 12.5 x 4.3 cm

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 (167 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

Tolérance OHyg UFC/g

Entérobactéries < 100
Staphylococcus coagulase + < 100
Bacillus cereus < 1'000

Date: 26.06.2020
Crée par: Christa Iten
Contrôlé et validé par: M.Brunier Amicolab

