



LASAGNE AU BOLETS

art: 10750

EAN: 7610695005070

ALLERGÈNES

Pays d'origine : **SUISSE**

Produit **FRAIS**



Produits frais,
préparé par Roberto SA
pâtes et sauces fraîches

Conserver à une température inférieure ou égale à 5°C.



COMPOSITION :

Pâte aux oeufs (semoule de **BLÉ** dur, **OEUF**s entiers de ponte au sol pasteurisés salés 18% (CH/EU)), **LAIT** entier 3.5% mg., bolets 14%, farine de **FROMENT**, Grana Padano AOP (**FORMAGE**) huile de tournesol, sel de cuisine, iodé 1.3%, épices.



VALEURS NUTRITIVES :

pour 100g
Energie 653kJ (144kcal)
Matières grasses 7g
Glucides 13g
Protéines 9g
Sel 1.2g

POID ET CONDITIONNEMENT :

Unité de commande 5kg
minimum de cmd. : 25 kg
Standard de commande : 1x5
plaque alu, dimension : 53 x 33 x 5 cm
Sous-Vide. (PE/PP)
Unité de facturation: kg

DESCRIPTION :

Préparation alimentaire à base de pâtes fraîches cuites et des légumes frais Suisse.
Produit frais, précuit, à chauffer et gratiner au four.
200C 25-30 min.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Tolérance OHyg UFC/g
Germe aérobies mésophiles < 1'000'000
Entérobactéries < 100
Tolérance OHyg UFC/g Staphylococcus coagulase + < 100
Bacillus cereus < 1'000

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.

TRANSPORT : Le transport est effectué par des transporteurs qualifiés en camions frigorifiques.

DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

15 jours.
A condition que les normes de stockage soient respectées (max.5°C) et que le produit reste fermé dans son emballage d'origine.
Ce produit peut être congelé si besoin.

Nos lasagnes sont cuites et prêtes à être réchauffées au four à 200°-220°C , 20-25 min.

Portions : 5kg = 12 à 20 entre 250g et 410g



ISO2200 Pro-Cert
Suivi HACCP



Coordonnées :

Rue du Bois-du-Lan17
1217 Meyrin
Tél: +41 22 782 42 50
email: info@roberto.ch
Web: www.roberto.ch

Découvrez nos **Lasagnes fraîches aux Bolets**. Préparées avec des bolets savoureux soigneusement sélectionnés, nos lasagnes offrent une recette gourmande et onctueuse, sublimée par une béchamel crémeuse. Sans additifs, sans huile de palme, sans exhausteurs de goût ni colorants artificiels, elles célèbrent la simplicité et l'authenticité d'une cuisine au naturel. Pré-commande requise. Fabriqués avec soin à Meyrin, Genève.

Photos non contractuelles
Factsheet créé par C.Iten, Roberto SA