



# LASAGNE AU SAUMON FUMÉ

art: 10117

EAN: 7610695005094

## ALLERGÈNES



Pays d'origine : **SUISSE**

Produit **FRAIS**

Produit 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, **OEUFS** entiers de ponte au sol pasteurisés salé 18% (CH/EU), épinards), **LAIT** entier 3.5% mg, **SAUMON** fumé 14% (Ecosse/Norvège), farine de **FROMENT**, Grana padano AOP (**FROMAGE**), huile de tournesol, sel de cuisine iodé 1.2%, 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.  
200°C 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

Découvrez nos **LASAGNES AUX SAUMON FUME** avec des ingrédients principalement suisses de qualité.

Une recette inovante et savoureuse, sans additif, sans huile de palme, sans exhausteur de goût ni colorant, ils sont le choix parfait pour un repas sain gourmande et savoureux.

Fabriqués avec soin à Meyrin, Genève.



ISO2200 Pro-Cert  
Suivi HACCP



### Coordonnées :

Rue du Bois-du-Lan 17  
1217 Meyrin  
Tél: +41 22 782 42 50  
email: info@roberto.ch  
Web: www.roberto.ch

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