



PÂTE À LASANGE VERTE

art: 1085

EAN: 7610695001812

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 :

Pâtes aux œufs (semoule de **blé** dur, **œuf** entier pasteurisé et salé 26% (d'élevage au sol, CH/EU) épinards), sel de cuisine iodé.



VALEURS NUTRITIVES :

pour 100G
Energie 1241kJ (297kcal)
Matières grasses 2.5g
Glucides 54g
Protéines 13g
Sel 0.7g

POID ET CONDITIONNEMENT:

Barquette en APET avec film transparent
Unité de commande 1kg
Unité de facturation: 1kg,
Standard de commande : 5 x 1kg
Conditionné sous atmosphère
protectrice.

DESCRIPTION :

Produit frais et cru, à base de pâte
aux œufs et blé dur.
Taille : feuille de 16x25 cm
ca.15 feuille par kg.
A cuire.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Tolérance OHyg UFC/g
Germe aérobies mésophiles < 1'000'000
Entérobactéries < 10'000
Tolérance OHyg UFC/g Staphylococcus coagulase + < 1000

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 :

21 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.

Ce produit est cru et nécessite une cuisson avant sa consommation.



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

Pâte à Lasagne VERTE fraîches aux œufs et épinards

Nos pâtes à lasanges vertes n'ont subi aucun traitement, elles sont préparées de
manière artisanale pour préserver leur authenticité et leur saveur naturelle.

Mode de cuisson :

Plongez-les dans une grande quantité d'eau bouillante bien salée et laissez pré-
cuire entre 1 et 3 minutes, selon la texture désirée.

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