



RAIOLI AU BOEUF SUISSE (BAROLO)

art: 1034

EAN: 7610695000402

ALLERGÈNES



Pays d'origine : **SUISSE**

Produit **FRAIS**

Produit frais, **viande Suisse** préparé par Roberto SA pâtes et sauces fraîches

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



COMPOSITION :

Ingrédients: Pâte aux oeufs (semoule de **blé dur**, **oeufs** de ponte au sol, entiers pasteurisés salés 18%), viande de boeuf (Suisse) 33%, légumes frais (oignons, poireaux), chapelure (farine de **blé**), vin rouge de Barolo 2%, huile de tournesol, sel de cuisine iodé 1.1%, concentré de tomates, épices et herbes aromatiques.



VALEURS NUTRITIVES :

pour 100g
Energie 860kJ (204kcal)
Matières grasses 4g
Glucides 33g
Protéines 1.1g
Sel 1.1g

POID ET CONDITIONNEMENT :

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

DESCRIPTION :

Préparation alimentaire fraîche, précuite. Prête à manger après 3 à 4 minutes de cuisson : directement dans la poêle avec le liquide de votre choix, au cobisteam, ou de manière traditionnelle dans de l'eau salée.

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 :

30 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 précuit et nécessite une préparation de finition.

Rendement : 1 kg = ~1.2 kg cuites



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

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