



TORTELLINI PARMESAN & BASILIC

art: 1055

EAN: 7610695000082

ALLERGÈNES



Pays d'origine : **SUISSE**

Produit **FRAIS**

Produit frais **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** entiers de ponte au sol pasteurisés salés 18%, épinards), épinards (CH), chapelure (**blé**), parmesan reggiano AOP (**fromage**) 5%, huile de tournesol, basilic 1.5%, sel de cuisine iodé 1.1%, épices.

VALEURS NUTRITIVES :

pour 100g
Energie 920 kJ (217 kcal)
Matières grasses 5g
Glucides 34 g
Protéines 9 g
Sel 1.2 g

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.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Tolérance OHyg UFC/g
Germs 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.



DESCRIPTION :

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

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

Découvrez nos **TORTELLINI AU PARMESAN & BASILIC**, un hommage savoureux à la simplicité et aux parfums méditerranéens.

Préparés avec soin à Meyrin, Genève, selon une recette artisanale, ces tortellini combinent la richesse du parmesan à la fraîcheur délicate du basilic pour un équilibre parfait en bouche. Naturels et authentiques, ils sont élaborés sans additif, sans huile de palme, sans exhausteur de goût ni colorant.

Savourez un instant de plaisir gourmand où chaque bouchée reflète notre engagement pour la qualité et le goût.



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