

TORTELLINI AUX BOEUF CH

art: 1036

EAN: 7610695000075

ALLERGÈNES





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

Pays d'origine : SUISSE

Produit FRAIS

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





COMPOSITION:

Pâtes aux oeufs (semoule de **blé** dur, **oeufs** entiers pasteurisés et salés [d'élevage au sol, Suisse, zone franche]) viande de boeuf fraîche suisse 21%, légumes frais 10% (oignons, poireaux), chapelure (farine de **blé**, sel de cuisine, levure), vin blanc, vin rouge, huile de tournesol, sel de cuisine iodé, concentré de tomates (tomate sel de cuisine), épices, herbes aromatiques.

VALEURS NUTRITIVES:

pour 100g Energie 810 kJ (192 kcal) Matières grasses 3.5 g Glucides 30.0 g Protéines 10.0 g Sel 1.0 g

POID ET CONDITIONNEMENT:

Unité de commande 1kg

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

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.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

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

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

DATE LIMITE DE CONSOMMATION:

30 jours.

A conditon 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 congélé si besoin.

Ce produit est précuit et necessite une prépartion de finition.

Rendement : 1 kg = ~1.2 kg cuites

Découvrez nos TORTELLINI FRAIS AU BŒUF SUISSE. confectionnés avec soin à Meyrin, Genève. Préparés selon notre recette traditionnelle, ces tortellini incarnent le goût authentique et généreux de la maison. Nous privilégions des ingrédients suisses de qualité, soigneusement sélectionnés, pour vous offrir un produit naturel :sans additif, sans huile de palme, sans exhausteur de goût ni colorant. Savourez la passion et l'authenticité dans chaque bouchée, et laissez-vous séduire par un savoir-faire artisanal unique.



DESCRIPTION:

l'eau salée.

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

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 contracutelles Factsheet crée par C.Iten, Roberto SA

29.01.2025 12:02:09 FT_Roberto (1).inddc 6