



TORTELLINI AU SAUMON FUMÉ

art: 1043

EAN: 7610695000099

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% CH/EU, Jus de betteraves), saumon fumé (Ecosse, Norvège)15%, **poisson** blanc (Pacific), légumes frais (oignons, poireaux), chapelure (farine de **blé**), vin blanc, huile de tournesol, sel de cuisine iodé 1%, épices.



VALEURS NUTRITIVES :

pour 100 g
Energie 850 kJ (200 kcal)
Matières grasses 4 g
Glucides 31 g
Protéines 10 g
Sel 1 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.

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 avant consommation.

Rendement : 1 kg = ~1.2 kg cuites

Découvrez nos **TORTELLINI AU SAUMON**, une alliance parfaite de délicatesse et de saveurs authentiques.

Fabriqués avec soin à Meyrin, Genève, selon une recette artisanale et innovante, nos tortellini célèbrent l'excellence des ingrédients de qualité : sans additif, sans huile de palme, sans exhausteur de goût ni colorant.

Offrez à vos papilles un voyage gourmand, où chaque bouchée révèle l'équilibre parfait entre raffinement et authenticité. Laissez-vous tenter par cette expérience unique, signée passion et savoir-faire genevois !



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