



# TAGLIATELLE GRTA 4MM

art: 10968

EAN: 7610695005001

**ALLERGÈNES**

Pays d'origine : **SUISSE**



Produit frais **GRTA**  
préparé par Roberto SA  
pâtes et sauces fraîches



**Produit FRAIS**

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



## COMPOSITION :

Semoule de **blé dur** (GRTA), **œufs** entiers d'élevage en plein air (GRTA), sel de cuisine iodé\*.



## VALEURS NUTRITIVES :

pour 100G  
Energie 1328kJ (314kcal)  
Matières grasses 4g  
Glucides 55g  
Protéines 13g  
Sel 1g

## 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 DE LA REGION. (GENÈVE)  
A cuire dans de l'eau bouillante bien salé.

## 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.**

Rendement : 1 kg = ~1.7 kg cuites

## Tagliatelles fraîches GRTA

Nos tagliatelles GRTA sont entièrement naturelles et n'ont subi aucun traitement. Elles sont préparées de manière artisanale avec des œufs frais de la Ferme La Pièce et du blé dur issu de l'agriculture genevoise. Un produit 100 % régional, gage de qualité et de saveur authentique.

## Mode de cuisson :

Plongez les tagliatelles dans une grande quantité d'eau bouillante bien salée. Faites-les cuire entre 2 et 5 minutes, selon la texture souhaitée. cuire entre 2 et 5 minutes, selon la texture désirée.



**ISO2200 Pro-Cert  
Suivi HACCP**



## Coordonnées :

Rue du Bois-du-Lan 17  
1217 Meyrin  
Tél: +41 22 782 42 50  
email: info@roberto.ch  
Web: www.roberto.ch

*Photos non contractuelles  
Factsheet créé par C.lten, Roberto SA*