



# TAGLIATELLE 2mm NOIR

aux CHARBON VÉGÉTAL

art: 10807

EAN: 7610695005193

## ALLERGÈNES



Pays d'origine : **SUISSE**

Produit **FRAIS**

Produit frais,  
préparé par Roberto SA  
pâtes et sauces fraîches

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



### COMPOSITION :

Pâtes aux œufs (semoule de **blé** dur, **œuf** entier pasteurisé et salé 26% (d'élevage au sol, CH/EU), épinards), sel de cuisine iodé.



### VALEURS NUTRITIVES :

pour 100G  
Energie 1230kJ (291kcal)  
Matières grasses 2.5g  
Glucides 54g  
Protéines 13g  
Sel 0.7g

### 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, blé dur, 2mm.  
A cuire.

### 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 au charbon végétale.

Nos tagliatelles noires n'ont subi aucun traitement, elles sont préparées de manière artisanale avec du charbon végétale qui apporte un goût neutre et sa couleur noire.

### Mode de cuisson :

Plongez-les dans une grande quantité d'eau bouillante bien salée et laissez cuire entre 2 et 3 minutes, selon la texture désirée.



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