



TAGLIATELLE GRTA 4MM

t: 10968

EAN: 7610695005001

ALLERGÈNES

Pays d'origine : **SUISSE**



Produit **FRAIS**

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

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



COMPOSITION :

Semoule de **BLE** dur (GRTA), farine de **BLE**, **OEUF**S 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 BLE DE LA REGION. (GENÈVE)
A cuire dans suffisamment 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 garanti sans OGM, sans utilisation de substances issues ou dérivées d'OGM. De plus, il n'a subi aucun traitement par ionisation ou rayonnement.

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. Iten, Roberto SA*