



Rue du Bois -du-Lan 17
1217 Meyrin
Tél: +41 22 782 42 50
Fax: +41 22 782 36 00
Web: www.roborto.ch



Tagliatelles blanche fraîches
4 mm également disponible en 250g
et 8 mm
1 kg

N° Article:1006 / EAN: 7610695000235 4mm
N° Article: / 1082 EAN:7610695000242 8mm



PAYS D'ORIGINE : Elaboré en Suisse, par Roberto SA, Meyrin, Genève

DESCRIPTION : Tagliatelles fraîches aux œufs.
Préparation sans colorant ni conservateur ni exhausteur de goût.
Produit frais, à cuire.

COMPOSITION : pâtes aux oeufs (semoule de BLÉ dur 72%: moulins de Cossonay, matière première CAN/EU),OEUF entière pastuerisé et salé 26% (d'élevage au sol CH et zone franche) sel de cuisine iodé.

ALLERGENES : Œufs, céréales contenant du gluten.

CONSEILS D'UTILISATION : Cuire dans une grande quantité d'eau salé à ébullition 1-2 minutes.

STOCKAGE DU PRODUIT : Conserver sous réfrigération à max. +5 °C.

DATE LIMITE DE CONSOMMATION : 21 jours, si les conseils de stockage sont respectés.
Une fois ouverte le produit se conserve 3 jours sous réfrigération à max. +5°C.

POID ET CONDITIONNEMENT : Conditionné sous atmosphère protectrice.
Unité : 1 kg
Standard de commande : 5 x 1 kg

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

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.
Ce produit ne contient ni exhausteur de goût ni colorant ni conservateur ni huile de palme.

VALEURS NUTRITIVES : Pour 100 g

Energie	1230kJ (291 kcal)
Matières grasses	2.5 g
Glucides	54.0 g
Protéines	13.0 g
Sel	0.7 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES : Germes aérobies mésophiles < 1'000'000
Entérobactéries < 10'000
Staphylococcus coagulase + < 1'000

Tolérance interne UFC/g

