



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

Tortellini au Jambon

1 kg

N° Article: 1031 EAN: 7 610695 000150



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

DESCRIPTION : Préparation alimentaire à base de pâte aux œufs et jambon de dinde.
Produit frais, précuit, à cuisiner en 3-4 minutes directement dans la poêle.

COMPOSITION : Pâtes aux œufs cuites 45% (semoule de **blé** dur, **œuf entier** pasteurisé et salé [d'élevage au sol, Suisse, Zone franche]) 18%, jambon cuit porc 25% (CH), chapelure (farine de **blé**, sel de cuisine, levure), oignons, Porto, huile de tournesol, sel de cuisine iodé, épices.

ALLERGENES : Œufs, céréales contenant du gluten.

CONSEILS D'UTILISATION : En plat principal avec une sauce à la crème par exemple.
Pour 250 g de pâtes, versez 1dl d'eau et 1 dl crème dans une poêle antiadhésive, assaisonnez, ajoutez les Tortellini et réduire à feu vif environ 2-4 minutes, une fois le liquide presque évaporé, votre plat est prêt.
Cuire traditionnellement dans beaucoup d'eau salé en ébullition pendant 2-3 minutes et servez avec une sauce à votre goût et dess julienne de jambon.

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

DATE LIMITE DE CONSOMMATION : 30 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 : 1kg,
Standard de commande : 5 x 1kg

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	830 kJ (196 kcal)
Matières grasses	3.5 g
Glucides	30.0 g
Protéines	11.0 g
Sel	1.1 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Tolérance OHyg UFC/g

Germes aérobies mésophiles < 1'000'000
Entérobactéries < 100
Staphylococcus coagulase + < 100
Bacillus cereus < 1'000

