



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

Fagottini India 1 kg
N°Article: 1051



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

DESCRIPTION : Préparation alimentaire à base de farine de froment, œufs, **viande de poulet Suisse**, légumes et curry.
Préparation sans colorant ni conservateur ni huile de palme.
Produit frais, précuit, à cuisiner en 3-4 minutes directement dans la poêle.

COMPOSITION : Pâtes aux œufs cuites (semoule de **blé dur**, **œuf entier** pasteurisé et salé [d'élevage au sol, Suisse, zone franche]), viande de poulet (CH) légumes frais, pommes, chapelure (farine de **blé**, sel de cuisine levure), sel de cuisine iodé, huile de tournesol, tandoori, curcuma, mange, curry, cannelle.

ALLERGENES : Œufs, céréales contenant du gluten.

CONSEILS D'UTILISATION : En plat principale, en accompagnement ou en tapas.
Sauté au beurre pour des tapas (3-4 min.) ou servir en plat principale avec des juliennes de légumes et une sauce de votre choix ou gratiné au four.
En four à vapeur dans une plaque avec un fond de bouillon et un filet d'huile (5-8 min. de cuisson)
(le temps de cuisson et une valeur indicatif et dépend de votre goût et vos outils de cuissons)

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 consommer rapidement.

POID ET CONDITIONNEMENT : Conditionné sous atmosphère protectrice.
Unité : 1 kg,
Standard de commande : 5x 1kg (5 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 exposé à un rayonnement non autorisé par l'office fédéral de la santé publique.
Ce produit ne contient ni colorant ni conservateur ni l'huile de palme.

VALEURS NUTRITIVES : Pour 100 g

Energie	730 kJ (172 kcal)
Matières grasses	4.0 g
Glucides	24.0 g
Protéines	10.0 g
Sel	1.1 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES : Germes aérobies mésophiles < 1'000'000

Tolérance OHyg en UFC/g

Entérobactéries	< 100
Staphylococcus coagulase +	< 100
Bacillus cereus	< 1'000

