



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

Fagottine Mexican 1 kg

Avec de la viande de boeuf CH

N°Article: 1053

EAN: 7 610695 001393



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

DESCRIPTION : Préparation alimentaire artisanale à base de farine de froment, œufs et **viande de bœuf Suisse** et légumes frais. Préparation sans colorant ni conservateur. 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] 20%, paprika), viande de bœuf (CH) 21%, poivrons, oignons, haricots rouges, sauce tomate), chapelure (farine de **blé**, sel de cuisine), levure, huile de tournesol, concentré de tomate, sel de cuisine iodé, épices, sucre.

ALLERGENES : Œufs, céréales contenant du gluten.

CONSEILS D'UTILISATION : En plat principale, en accompagnement ou en tapas.

Blanchir dans beaucoup d'eau salé et sauté au beurre pour des tapas ou cuire dans beaucoup d'eau salé environ 2 minutes et servir avec la sauce de votre choix. Ou en four à vapeur (5-8 min.) dans une plaque avec un fond de bouillon et un filet d'huile.

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 consommer rapidement.

POIDS ET CONDITIONNEMENT : Conditionné sous atmosphère protectrice. Unité : 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 exposé à un rayonnement non autorisé par l'office fédéral de la santé publique. **Ce produit ne contient ni colorant ni conservateur ni huile de palme ni exhausteur de goût.**

VALEURS NUTRITIVES : Pour 100 g

Energie	777 kJ (184 kcal)
Matières grasses	4.0 g
Glucides	26.0 g
Protéines	11 g
Sel	1.25 g

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

Tolérance OHyg UFC/g

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

