



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

Sauce Béchamel

Roberto

5 kg

N° Article:1072

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

DESCRIPTION : Sauce onctueuse à la crème entière.

COMPOSITION : Lait entière (GRTA) 84%, farine de **froment** (GRTA), huile de tournesol, sel de cuisine iodé, muscade, poivre de Sarawak,

ALLERGENES : lait et produits à base de lait, céréales contenant du gluten.

CONSEILS D'UTILISATION : Prêt à utiliser, simplement à chauffer à feu doux.

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

DATE LIMITE DE CONSOMMATION : 12 jours

Une fois ouverte le produit se conserve 3 jours sous réfrigération à max. +5°C.

POID ET CONDITIONNEMENT : Conditionné en seau de 5 litre

Unité de commande : 5 kg

Poids brut : 5.200 kg (seau = 0.200 kg)

Unité de facturation : CHF au 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 rayonnement non autorisé de l'office fédéral de la santé publique.

Ce produit ne contient ni colorant ni conservateur, ni d'exhausteur de goût, ni l'huile de palme.

VALEURS NUTRITIVES : Pour 100 g

Energie	593 kJ (141.8 kcal)
Matières grasses	9.3 g
Glucides	10.6 g
Protéines	3.8 g

Date: 16.07.2020

Crée par: Christa Iten

Contrôlé et validé par: M.Brunier Amicolab

