



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

Cannelloni aux Epinards & Ricotta

N°Article: 1074
EAN: 7 610695 001171



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

DESCRIPTION : Préparation alimentaire à base de pâte aux œufs cuits farci aux épinards Suisse.

Préparation sans colorant, conservateur, exhausteur de goût.

Produit frais, précuit.

COMPOSITION : Pâtes aux œufs cuites (semoule de **blé** dur, **œuf** entier pasteurisé et salé 18% [d'élevage au sol, Suisse, Zone franche]), épinards 6%(CH), **fromage** : Parmigiano Reggiano AOP 5.5% et Ricotta (CH) 2%, chapelure (farine de **blé**, levure), **lait**, farine de **froment**, huile de tournesol, basilic, sel de cuisine iodé 1 %, muscade, poivre noir de Sarawak.

CONSEILLE D'UTILISATION : Disposer dans un plat tapissé avec de la sauce tomate, nappé avec de la sauce béchamel, saupoudrer avec du fromage râpé, chauffer et gratiner au four préchauffé à 220°C pendant 20 à 25 minutes.

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

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

DATE LIMITE DE CONSOMMATION : 12 jours, si les conseils de stockage sont respectés.

Une fois ouverte consommer rapidement.

POID ET CONDITIONNEMENT : Conditionné sous atmosphère protectrice.

Unité : 1kg / 10x 100g

1 barquette d'un kilo contient 10 à 11 cannellonis d'environ 100 g chaque 'un.

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 colorant ni conservateur ni exhausteur de goût ni huile de palme.

VALEURS NUTRITIVES : Pour 100 g

Energie	1010 kJ (241kcal)
Matières grasses	9 g
Glucides	31 g
Protéines	9 g
Sel	1 0.9 %

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

Entérobactéries < 100

Staphylococcus coagulase + < 100

Bacillus cereus < 1'000

Tolérance OHyg UFC/g



Date: 23.07.2018

Crée par: Christa Iten

Contrôlé et validé par: M.Brunier Amicolab

