



Rue du Bois -du-Lan 17 1217 Meyrin

Tél: +41 22 782 42 50 Fax: +41 22 782 36 00 Web: www.roberto.ch

Agnolotti à la Piemontese

(au boeuf Suisse garantie) pâte fine disponible toute l'année

1 kg N° Article: 10951 / EAN: 7 610695 004967

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

DESCRIPTION : Préparation alimentaire à base de pâte aux œufs et viande de bœuf Suisse garantie.

Sans lactose.

Produit frais, précuite, à réchauffer en 2-3 minutes.

COMPOSITION: Pâtes aux œufs (semoule de blé dur, œuf entier pasteurisé et salé 18% [d'élevage au sol, Suisse, Zone franche]) viande de bœuf Suisse fraîche 33%, vin rouge Barolo, légumes frais (carottes, oignons, poireaux), tomates, concentré de tomates, huile de tournesol, sel de cuisine iodé 1.1%, poivre noir du Sarawak, épices

ALLERGENES: Œufs, céréales contenant du gluten.

CONSEILS D'UTILISATION: En plat principal ou en accompagnement.

Réchauffer dans beaucoup d'eau salé en ébullition ou chauffer directement dans une poêle avec un peu de bouillon et beurre, éventuellement agrémenté de crème. Servez avec une sauce à votre goût, ou avec du beurre noisette avec des herbes.

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 le produit. Peut-être congelé.

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

VALEURS NUTRITIVES: pour 100 g



Energie: 528 kg (139 kcal)

Matière Grasse: 7g Glucides: 15.6g Dont sucre: 2.1g Protéines: 8.1g Sel: 1.1 g





Date : 29.03.2019 Crée par : Christa Iten

Contrôlé et validé par : M.Brunier Amicolab

