



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

## Agnolotti à l'Ail des ours

1 kg

produit de saison (printemps)

N° Article: 10977



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

**DESCRIPTION** : Préparation alimentaire à base de pâte aux œuf et l'ail des ours frais.  
Produit frais, précuite, à réchauffer et prêt en 3-5 minutes.

**COMPOSITION** : Pâtes aux œufs cuites (semoule de BLE dur, OEUVE entier pasteurisé et salé 20% [d'élevage au sol, Suisse, Zone franche]) ricotta, Parmigiano Reggiano AOP (FROMAGE) ail des ours frais 4%, épinards (CH), sel de cuisine iodé 1.1 % ,poivre noir du Sarawak.

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

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

Réchauffer dans beaucoup d'eau salé en ébullition doux ou directement dans une poêle avec du beurre et un fond e bouillon ou de la crème en remuant délicatement.

**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 le produit se conserve 3 jours sous réfrigération à max. +5°C.

**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 exhausteur de goût, ni huile de palme.**

### VALEURS NUTRITIVES : pour 100g

**Energie : 769kJ (182 kcal)**

Matière grasse : 6 g

Glucides 22 g

Dont sucre :0.7 g

Protéine. 7.6g

Sel : 1.1



Date : 29.03.2019

Crée par : Christa Iten

Contrôlé et validé par :