



# AGNOLOTTI À L'AIL DES OURS

art: 10977

EAN: 7610695005117

## ALLERGÈNES

Pays d'origine : **SUISSE**

Produit **FRAIS**



Produit frais de **SAISON**, préparé par Roberto SA pâtes et sauces fraîches

Conserver à une température inférieure ou égale à 5°C.



### COMPOSITION :

Pâte aux oeufs (semoule de **BLÉ** dur, **OEUFS** entiers de ponte au sol pasteurisés et salés 20% (CH/EU), ricotta (CH), Parmesan Reggiano AOP (**FROMAGE**), epinards (CH), ail d'Ours frais 1.5%, sel de cuisine iodé 1.1%, épices.



### VALEURS NUTRITIVES :

pour 100 g  
Energie 769KJ (182kcal)  
Matières grasses 6g  
Glucides 22g  
Protéines 7.6g  
Sel 1.1g

### POID ET CONDITIONNEMENT :

**Unité de commande 1kg**  
Barquette en APET avec film transparent  
Unité de facturation: 1kg,  
Standard de commande : 5 x 1kg  
Conditionné sous atmosphère protectrice.

### DESCRIPTION :

Préparation alimentaire fraîche, précuite. Prête à manger après 3 à 4 minutes de cuisson : directement dans la poêle avec le liquide de votre choix, au cobisteam, ou de manière traditionnelle dans de l'eau salée.

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Tolérance OHyg UFC/g  
Germe aérobies mésophiles < 1'000'000  
Entérobactéries < 100  
Tolérance OHyg UFC/g Staphylococcus coagulase + < 100  
Bacillus cereus < 1'000

### 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.

**TRANSPORT :** Le transport est effectué par des transporteurs qualifiés en camions frigorifiques.

### DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

30 jours.  
A condition que les normes de stockage soient respectées (max.5°C) et que le produit reste fermé dans son emballage d'origine.  
*Ce produit peut être congelé si besoin.*

**Ce produit est précuit et nécessite une préparation de finition.**

Rendement : 1 kg = ~1.150 kg cuites

Découvrez nos **Agnolotti frais de saison à l'ail des ours**, préparés avec des ingrédients suisses de qualité. Cette recette classique du printemps et savoureuse est réalisée sans additifs, sans huile de palme, sans exhausteurs de goût ni colorants. Fabriqués avec soin à Meyrin, Genève, ils sont le choix idéal pour un repas sain et délicieux.



ISO2200 Pro-Cert  
Suivi HACCP



### Coordonnées :

Rue du Bois-du-Lan17  
1217 Meyrin  
Tél: +41 22 782 42 50  
email: info@roberto.ch  
Web: www.roberto.ch

*Photos non contractuelles*  
Factsheet créée par C.Iten, Roberto SA