



# SAUCE BÉCHAMEL ROBERTO

art: 1072

EAN: 7610695.....

## ALLERGÈNES



Pays d'origine : **SUISSE**

Produit **FRAIS**

Produit frais Suisse  
préparé par Roberto SA  
pâtes et sauces fraîches

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



### COMPOSITION :

**LAIT** entier 3.5% mg, farine de **FROMENT**, huile de tournesol,  
sel de cuisine 1,1%, muscade, épices.



### VALEURS NUTRITIVES :

#### pour 100g

Energie 593kJ (141.8kcal)

Matières grasses 9.3 g

Glucides 10.6g

Protéines 3.8g

Sel 1g

### POID ET CONDITIONNEMENT :

**Unité de commande 5kg**

Unité de facturation: KG

Seau de 5kg (PP)

### DESCRIPTION :

Préparation de sauce alimentaire  
fraîche, **CUITES**. Prête à rechauffer.

### 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 :

12 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.*

**Prête à rechauffer.**

Découvrez notre **Sauce béchamel** préparés selon notre recette tradition-  
nelle avec des ingrédients Suisse. sans additif, sans huile de palme, sans  
exhausteur de goût ni colorant.



**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 crée par C.Iten, Roberto SA