



RAVIOLI AU CHEVREUIL

art: 1069

ALLERGÈNES

EAN: 7610695000457

Pays d'origine : **SUISSE**



Produit **FRAIS**

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

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



COMPOSITION :

Ingrédients: Pâte aux oeufs (semoule de **blé** dur, **oeufs** entiers de ponte au sol pasteurisés salés 18% CH/EU), ragout de chevreuil 26%(Allemagne), vin rouge, légumes frais (carottes, oignons), chapelure (**blé**), huile de tournesol, sel de cuisine iodé 1.1%, épices et herbes aromatiques.



VALEURS NUTRITIVES :

pour 100g
Energie 635KJ (152kcal)
Matières grasses 3g
Glucides 25g
Protéines 10g
Sel 1.5g

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 = ~1.2 kg cuites

Découvrez nos **RAVIOLI AU CHEVREUIL**. Confectionnés à Meyrin, Genève, avec du chevreuil mariné maison, ces ravioli offrent des saveurs riches et authentiques, parfaites pour la saison automne/hiver. Sans additif, sans huile de palme, sans exhausteur de goût ni colorant, ils incarnent le savoir-faire artisanal et la passion pour des ingrédients de qualité. Un plat d'exception pour des moments gourmands uniques.



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