



TORTELLINI parfumé à la truffe blanche N°11414

ALLERGÈNES



Pays d'origine : SUISSE

Produit FRAIS

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

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



COMPOSITION :

Pâtes aux oeufs (semoule de **blé dur**, **oeufs** entiers pasteurisés et salés, [d'élevage au sol, Suisse, zone franche]), chapelure (farine de blé, sel de cuisine, levure), Ricotta Suisse (**fromage**), **Crème** entière 35% mg, huile d'olive parfumée à la truffe blanche (12%), Parmesan Reggiano AOP (**fromage**), sel de cuisine iodé, épices.



VALEURS NUTRITIVES :

pour 100g
Energie 968 kJ (231 kcal)
Matières grasses 6.3 g
Glucides 28.7 g
Protéines 9.4 g
Sel 1.2 g

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
Germs 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 **Tortellini frais** parfumé à la truffe blanche, fabriqués avec soin à Meyrin, Genève.
Préparés selon notre recette traditionnelle.
Ils vous offrent le goût authentique de la maison et de la saison.
Nous utilisons principalement des ingrédients suisses de qualité, sans additif, sans huile de palme.
Savourez la passion et l'authenticité dans chaque bouchée !



ISO2200 Pro-Cert
Suivi HACCP



Coordonnées :

Rue du Bois-du-Lan 17
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