



Spätzli frais aux oeufs

art: 1075

EAN:7610695002383

ALLERGÈNES

Pays d'origine : **SUISSE**

Produit **FRAIS**



Produit frais
préparé par Roberto SA
pâtes et sauces fraîches

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



COMPOSITION :

Farine de froment (**BLE**), **LAIT** entier 3.5% mg, **OEUFS** entiers de ponte au sol pasteurisés salés 21%, (CH/EU), huile de tournesol, sel de cuisine iodé 0.7%, épices.



VALEURS NUTRITIVES :

pour 100G
Energie 876kJ (208kcal)
Matières grasses 6.7g
Glucides 31.3g
Protéines 8.1g
Sel 0.7g

POID ET CONDITIONNEMENT :

sachet sous-vide (PE/PP)
Unité de commande 2kg
Unité de facturation: kg,
Standard de commande : 6 x 2kg
Conditionné sous atmosphère protectrice.

DESCRIPTION :

Préparation alimentaire aux oeufs
précuite.
Prête à consommer*

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 :

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.

Ce produit est pré-cuit et peut être consommé.

Découvrez nos Spätzli frais, comme à la maison.

Préparés avec des ingrédients suisses de qualité, nos Spätzli sont moelleux et savoureux. Ils sont élaborés sans additifs, sans huile de palme, sans exhausteurs de goût ni colorants. Le choix parfait pour un repas végétarien sain et complet, ou pour accompagner vos plats en garniture.

***Options de préparation:** Faites rôtir directement à la poêle avec une noisette de beurre pour une saveur dorée et gourmande.

Au combisteam : Chauffez doucement pour conserver toute la tendreté et le moelleux du produit. Adaptez la finition à votre style culinaire ou à vos besoins.



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