

Handelsübliche Bezeichnung

Artikel Nr.:	1000640	
Deutsch:	Kalbfleisch Pastete Apéro 500g vac	Gewicht: 0.5 kg
Französisch:	Pâté à la viande de veau apéro 500g sv	

Sachbezeichnung nach LKV

Deutsch:	Erzeugnis aus Kalb-, Schweine-, Poulet- und Trutenfleisch mit Sulz, im Teig, gekocht.
Französisch:	Produit à base de viande de veau, porc, poulet et dinde avec gelée, en pâte cuit.
Produktionsland / Fleischherkunft:	Hergestellt in der Schweiz. Poulet (Schweiz) Truten (Schweiz) Kalb (Schweiz) Schwein (Schweiz)
Pays d'origine / provenance des viandes:	Elaboré en Suisse. poulet (Suisse) dinde (Suisse) veau (Suisse) porc (Suisse)

Zutaten

Teig 51% (WEIZENMEHL, Wasser, Schweinefett, EIER [aus Bodenhaltung], WEIZENFASERN, GERSTENMALZMEHL, jodiertes Kochsalz, WEIZENPROTEIN, Zucker), Sulz 13% (Wasser, Schweinegelatine, Kochsalz, Zucker, Maltodextrin, Würze, Farbstoff: E150a, Konservierungsstoff: E202, Säuerungsmittel: E330), Kalbfleisch 10%, Schweinefleisch 4%, Kalbsfett 3%, Pouletfleisch 3%, gepökelttes Schweinefleisch 3% (mit Konservierungsstoff: E250, Reisstärke, Stabilisatoren: E 450, E451, Antioxidationsmittel: E301, E331, Maltodextrin), WEIZENMEHL, Trutenfleisch 1%, Paniermehl (enthält GLUTEN), MILCHPROTEIN, Gewürze, Kollageniweiss, Maltodextrin, Traubenzucker, jodiertes und nicht jodiertes Kochsalz, Emulgator: E471, EIER (aus Bodenhaltung), MILCH, Speck, Champignons, Judasohren, Rapsöl, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Apfelwein, Obstbrand, PISTAZIEN, WEIZENFASERN, Äpfel, Gemüse, Schweineleber, Streuwürze, Säuerungsmittel: E262, E330, Aromen, Antioxidationsmittel: E300.

Ingrédients

pâte 51% (FARINE DE BLÉ, eau, saindoux, OEUFs [d'élevage au sol], FIBRES DE BLÉ, FARINE DE MALT D'ORGE, sel decuisine iodé, PROTÉINE DE BLÉ, sucre), gelée 13% [eau, gélatine de porc, sel de cuisine, sucre, maltodextrine, condiment, colorant: E150a, conservateur: E202, acidifiant: E330], viande de veau 10%, viande de porc 4%, graisse de veau 3%, viande de poulet 3%, viande de porc saumurée 3% (avec conservateur: E 250, amidon de riz, stabilisants: E450, E451, antioxydants: E301, E331, maltodextrine), FARINE DE BLÉ, viande de dinde 1%, chapelure (contient GLUTEN), PROTÉINES DE LAIT, épices, protéines de collagène, maltodextrine, glucose, sel de cuisine iodé et non iodé, émulsifiant: E471, OEUFs (d'élevage au sol), LAIT, lard, champignons de Paris, oreilles de Judas, huile de colza, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E250), cidre, eau-de-vie, PISTACHES, FIBRES DE BLÉ, pommes, légumes, foie de porc, condiment en poudre, acidifiants: E262, E330, arômes, antioxydant: E300.

Allergene (X = ist enthalten/ contient)

Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesam	<input type="checkbox"/>
Fisch	<input type="checkbox"/>	Nüsse	<input type="checkbox"/>	Soja	<input type="checkbox"/>
Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Hartschalenobst	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfit >10mg/	<input type="checkbox"/>
Krebstiere	<input type="checkbox"/>	Sellerie	<input type="checkbox"/>	Weichtiere	<input type="checkbox"/>
Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	Senf	<input type="checkbox"/>		

Analysiert Nährwerte pro 100g

Energie / énergie:	1364 kJ (327 kcal)
Fett / matières grasses:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:	8 g
Kohlenhydrate / glucides:	25 g
davon Zucker / dont sucres:	2 g
Ballaststoffe / fibres alimentaires:	1.5 g
Eiweiss / protéines:	11 g
Salz/ sel de cuisine:	1.8 g

Lagerbedingung

Mindestreifezeit ab Auslieferung: 14 Tage
Lagerungs-/ Transporttemperatur: <5°C

Information für den Endverbraucher / Zubereitungstext

Zum kalt essen.

Weitere Produktspezifische Angaben

Herstellungsart: In Chargen, offenes System
Herstellerzertifizierung: IFS Version 6
Herstellungsverfahren: Im Teig gekocht und gesulzt
Verpackungsform: In Folie, vac
Auszeichnung: Gewichtsauszeichnung

Das Produkt wurde nach den Prinzipien der Guten Herstellungspraxis (GHP) hergestellt.
Das Produkt und die Verpackung entsprechen allen Anforderungen der Schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung in der jeweils gültigen Fassung.

Die vorliegende Spezifikation behält ihre Gültigkeit bis auf Widerruf.