

Handelsübliche Bezeichnung

Artikel Nr.:	1000814	
Deutsch:	Kalbfleisch Pastete RC 1.5kg SP	Gewicht: 1.5 kg
Französisch:	Pâté viande de veau 1.5kg papier de soie	

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, de poulet et de dinde avec gelée, en pâte, cuit.
Produktionsland / Fleischherkunft:	Hergestellt in der Schweiz. Poulet (Schweiz), Truten (Schweiz), Schwein (Schweiz), Kalb (Schweiz)
Pays d'origine / provenance des viandes:	Elaboré en Suisse. poulet (Suisse), dinde (Suisse), porc (Suisse), veau (Suisse)

Zutaten

Teig 32% (WEIZENMEHL, Wasser, Schweinefett, EIER [aus Bodenhaltung], Kochsalz jodiert, GERSTENMALZMEHL, WEIZENPROTEIN, Zucker), Sulz 16% (Wasser, Gelatine [Schwein], Kochsalz, Saccharose, Maltodextrin, Würze, Farbstoff: E150a, Konservierungsstoff: E202, Säuerungsmittel: E330), Kalbfleisch 15%, Schweinefleisch 6%, Kalbsfett, Pouletfleisch 4%, Schweinefleischerzeugnis gepöckelt (mit Nitritpökelsalz [mit Konservierungsstoff: E250], Stabilisator: E450, 451, Antioxidationsmittel: E301, E331, Maltodextrin), Wasser, Trutenfleisch 2%, Würzmischung (mit MILCHEIWEISS, Gewürzextrakt, Paniermehl [enthält GLUTEN], Kollageneiweiss [Schwein], Aroma, Maltodextrin), Speck, Champignons, MILCH, VOLLEI [aus Bodenhaltung], Nitritpökelsalz (mit Konservierungsstoff: E250), Apfelwein, Obstbrand, PISTAZIEN, WEIZENFASER, Rapsöl, Äpfel, Zwiebel, Gemüse, Schweineleber, Judasohren, Streuwürze (mit MILCHEIWEISS), Kochsalz jodiert.

Ingrédients

Pâte 32% (FARINE DE FROMENT, eau, saindoux, OEUFS [d'élevage de sol], sel de cuisine iodé, FARINE DE MALT D'ORGE, PROTÉINE DE FROMENT, sucre), gelée 16% (eau, gélatine [porc], sel de cuisine, saccharose, maltodextrine, condiment, colorant: E150a, conservateur: E202, acidifiant: E330), viande de veau 15%, viande de porc 6%, graisse du veau, viande de poulet 4%, produit à base de viande de porc samuré (avec sel nitrité [avec agent conservateur: E250], stabilisateur: E450, E451, antioxydant: E301, E331, maltodextrine), eau, viande de dinde 2%, condiments (avec PROTÉINES LACTIQUES, extrait d'épices, chapelure [avec GLUTEN], protéines du collagène [porc], arôme, maltodextrine), lard, champignons, LAIT, OEUFS [d'élevage au sol], sel nitrité pour saumure (avec agent conservateur: E250), cidre, eau de vie, PISTACHE, FIBRES DE FROMENT, huile de colza, pommes, légumes, oignons, foie de porc, oreilles de judas, préparation d'épices (avec PROTÉINES LACTIQUES), sel de cuisine iodé.

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"/>		

Berechnete Nährwerte pro 100g

Energie / énergie:	1220 kJ	292 kcal
Fett / matières grasses:		20 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:		g
Kohlenhydrate / glucides:		17 g
davon Zucker / dont sucres:		g
Ballaststoffe / fibres alimentaires:		g
Eiweiss / protéines:		11 g
Salz/ sel de cuisine:		g

Lagerbedingung

Mindestrestlaufzeit ab Auslieferung:	10 Tage
Lagerungs-/ Transporttemperatur:	<5°C

Information für den Endverbraucher / Zubereitungstext

Zum kalt essen.

Weitere Produktspezifische Angaben

Herstellungsart:	In Chargen, offenes System
Herstellerzertifizierung:	FSSC 22000
Herstellungsverfahren:	Im Teig gekocht und gesulzt
Verpackungsform:	Seidenpapier
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.