

Handelsübliche Bezeichnung

Artikel Nr.:	1010472	
Deutsch:	Rauchlachs Terrinette 140g LP	Gewicht: 0.14 kg
Französisch:	Terrinette au saumon fumé 140g LP	

Sachbezeichnung nach LKV

Deutsch:	Erzeugnis aus Rahm, Lachs (<i>Salmo salar</i>) und Kammuschelfleisch (<i>Placopecten magellanicus</i>) mit Sulz, pasteurisiert.
Französisch:	Produit à base de crème, saumon (<i>Salmo salar</i>) et viande de Pectinidés (<i>Placopecten magellanicus</i>) avec gelée, pasteurisé.
Produktionsland / Fleischherkunft:	Hergestellt in der Schweiz. Lachs (Norwegen/Zucht), Kammuscheln (Nordwestatlantik)
Pays d'origine / provenance des viandes:	Elaboré en Suisse. Saumon (Norvège/ élevage), péctinides (l'Atlantique du Nord-Ouest)

Zutaten

RAHM 25%, RAUHLACHS 18% [*Salmo salar*], Sulz mit Meerrettich (Wasser, HALBRAHM [mit Speisegelatine (Rind)], Speisegelatine (Schwein), Meerrettich (Meerrettich, Wasser, Branntweinessig, Rapsöl, Zucker, Kochsalz jodiert, Säuerungsmittel: E330, MOLKENERZEUGNIS, Stabilisator: E415, Stärke, natürliches Aroma, Kochsalz jodiert, Dill), KAMMMUSCHELFLEISCH 14% ([*Placopecten magellanicus*] Wasser, Antioxidationsmittel E 330, E 331, Emulgator: E 451), LACHS 12% [*Salmo salar*], Wasser, Vermouth, Champagner, EIWEISS (aus Bodenhaltung), native Reistärke, Kochsalz jodiert, Pfeffer.

Ingrédients

CRÈME 25%, SAUMON FUMÉ [*Salmo salar*], gelée au raifort (eau, DEMI-CRÈME (avec gélatine (boeuf)), gélatine (porc), raifort (raifort, eau, vinaigre de brandy, huile de colza, sucre, sel de cuisine iodé, acidifiant: E330, PRODUIT DE LAIT, stabilisateur: E415, amidon, saveur naturelle, sel de cuisine iodé, aneth), VIANDE DE PECTINIDÉS 14% ([*Placopecten magellanicus*], eau, antioxydant E 330, E 331, émulsifiant: E 451), SAUMON 12% [*Salmo salar*], eau, Noilly Prat, champagner, BLANC D'OEUF (d'élevage du sol), amidon du riz naturel, sel de cuisine iodé, poivre.

Allergene (X = ist enthalten/ contient)

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

Berechnete Nährwerte pro 100g

Energie / énergie:	700 kJ (169 kcal)
Fett / matières grasses:	13 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:	g
Kohlenhydrate / glucides:	2 g
davon Zucker / dont sucres:	g
Ballaststoffe / fibres alimentaires:	g
Eiweiss / protéines:	11 g
Salz/ sel de cuisine:	g

Lagerbedingung

Mindestrestlaufzeit ab Auslieferung:	25 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:	In der Schale, pasteurisiert
Verpackungsform:	In Schale, vac.
Auszeichnung:	Fixgewicht

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.