

Handelsübliche Bezeichnung

Artikel Nr.:	1011404	
Deutsch:	Schinken Bärlauch Pastete 1.5kg SP LP	Gewicht: 1.5 kg
Französisch:	Pâté jambon et ail des ours 1.5kg PS LP	

Sachbezeichnung nach LKV

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

Zutaten

Teig 41 % (WEIZENMEHL, Wasser, Schweinefett, EIER [aus Bodenhaltung], jodiertes Kochsalz, GERSTENMALZMEHL, WEIZENPROTEIN, Zucker), Kalbfleisch 15 %, Schweinefleisch 15 %, Sulz 11 % (Wasser, Schweinegelatine, Kochsalz, Zucker, Maltodextrin, Würze, Farbstoff: Zuckerkulör, Konservierungsstoff: E 202, Säuerungsmittel: Citronensäure), Wasser, Speck, Pouletleber 1.6 %, Knoblauch, MICLHPROTEIN, Bärlauch 0.6 %, Petersilie, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), jodiertes und nicht jodiertes Kochsalz, RAHM (mit Verdickungsmittel: E 407), Paniermehl (enthält WEIZEN), EIER [aus Bodenhaltung] Rapsöl, Gewürze, Citrusfaser, Reisstärke, Stabilisatoren: E 450, E 451, Glucosesirup, Maltodextrin, Traubenzucker, Zucker, Säureregulatoren: E 262, E 327, E 331 Antioxidationsmittel: E 301, Ascorbin- und Citronensäure, Hefeextrakt, Würze, Brandy, Rotwein, Aroma.

Ingrédients

pâte 41 % (FARINDE DE BLÉ, eau, saindoux, OEUFs [d'élevage au sol], sel de cuisine iodé, FARINE DE MALT D'ORGE, PROTÉINE DE BLÉ, sucre), viande de veau 15 %, viande de porc 15 %, gelée 11 % (eau, gélatine de porc, sel de cuisine, sucre, maltodextrine, condiment, colorant: caramel ordinaire, conservateur: E 202, acidifiant: acide citrique), eau, lard, foie de poulet 1.6 %, ail, PROTÉINES DE LAIT, ail des ours 0.6 %, persil, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, conservateur: E 250), sel de cuisine iodé et non iodé, CRÈME (avec épaississant: E 407), chapelure (contient BLÉ), OEUFs [d'élevage au sol] huile de colza, épices, fibre d'agrumes, amidon de riz, stabilisants: E 450, E 451, sirop de glucose, maltodextrine, glucose, sucre, correcteurs d'acidité: E 262, E 327, E 331 antioxydants: E 301, acides ascorbique et citrique, extrait de levure, condiment, brandy, vin rouge, arôme.

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 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"/>		

Analysierte Nährwerte pro 100g

Energie / énergie:	1152 kJ	276 kcal
Fett / matières grasses:		18 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:		7 g
Kohlenhydrate / glucides:		16 g
davon Zucker / dont sucres:		1.8 g
Ballaststoffe / fibres alimentaires:		1.2 g
Eiweiss / protéines:		12 g
Salz/ sel de cuisine:		2 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: 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.