

Handelsübliche Bezeichnung

Artikel Nr.:	1000734	
Deutsch:	Armagnac Pastete 800g 1/2 vac	Gewicht: 0.8 kg
Französisch:	Pâté à l'armagnac 800g ½ sv	

Sachbezeichnung nach LKV

Deutsch: Erzeugnis aus Schweine-, Poulet- und Trutenfleisch, mit Sulz und Armagnac, im Teig, gekocht.

Französisch: Produit à base de viandes de porc, poulet et dinde, avec gelée et Armagnac en pâte, cuit.

**Produktionsland /
Fleischherkunft:** Hergestellt in der Schweiz. Schwein (Schweiz), Poulet (Schweiz), Truten (Schweiz), Kalb (Schweiz).

**Pays d'origine / provenance
des viandes:** Elaboré en Suisse. Porc (Suisse), poulet (Suisse), dinde (Suisse), veau (Suisse).

Zutaten

Teig 32% (WEIZENMEHL, Wasser, Schweinefett, EIER [aus Bodenhaltung], Kochsalz jodiert, GERSTENMALZMEHL, WEIZENPROTEIN, Zucker), Schweinefleisch 17%, Sulz 16% (Wasser, Gelatine [Schwein], Kochsalz, Zucker, Maltodextrin, Würze, Farbstoff: E150a, Konservierungsstoff: E202, Säuerungsmittel: E330), Pouletfleisch 7%, Fleischerzeugnis (Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Gewürze, Citrusfaser, Reisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose), Trutenfleisch 5%, MILCH, Schweineleber, Kalbsfett, Speck, Champignons, MILCHEIWEISS, Paniermehl (enthält GLUTEN), Emulgator: E471, Säureregulator: E327, E331, Antioxidationsmittel: E300, E301, modifizierte Wachsmaisstärke, WEIZENFASER, Kochsalz jodiert, Apfelwein, PISTAZIEN, Rapsöl, Äpfel, Gemüse, Armagnac 0.2%, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Brandy, Obstbrand, Judasohren, Gewürze.

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), viande de porc 17%, gelée 16% (eau, gélatine [porc], sel de cuisine, saccharose, maltodextrine, condiment, colorant: E150a, conservateur: E202, acidifiant: E330), viande de poulet 7%, produit à base de viande (viande de porc, eau, sel nitrité [sel de cuisine, agent conservateur: E250], épices, fibres de citrus, amdicon de riz, saccharose, maltodextrine, dextrose), viande de dinde 5%, LAIT, foie de porc, graisse du veau, lard, champignons, PROTÉINES LACTIQUES, chapelure (contient GLUTEN), émulsifiant: E471, acidifiant: E327, E331, antioxydant: E300, E301, fécule de maïs cirée modifier, FIBRES DE FROMENT, sel de cuisine iodé, cidre, PISTACHE, huile de colza, pommes, légumes, armagnac 0.2%, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, agent conservateur: E250), Brandy, eau de vie, oreilles de judas, épice.

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"/>		

Analysierte Nährwerte pro 100g

Energie / énergie:	1150 kJ (276 kcal)
Fett / matières grasses:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:	7 g
Kohlenhydrate / glucides:	17 g
davon Zucker / dont sucres:	3 g
Ballaststoffe / fibres alimentaires:	1 g
Eiweiss / protéines:	11 g
Salz/ sel de cuisine:	1.8 g

Lagerbedingung

Mindesthaltbarzeit 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:	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.