



## Produkte Spezifikation Specification du Produit

Orior Menu AG  
Le Patron  
Rohrmattstr. 1  
CH - 4461 Böckten

Gültig ab: **01.09.2016**

Tel. +41 61 9858585  
Fax. +41 61 9858586

### Handelsübliche Bezeichnung

**Artikel Nr.:** 1000771  
**Deutsch:** Wild Terrine 1.3kg vac LP Gewicht: 1.3 kg  
**Französisch:** Terrine au gibier 1.3kg sv LP

### Sachbezeichnung nach LKV

**Deutsch:** Erzeugnis aus Schweine-, Hasen-, Hirsch- und Pouletfleisch mit Sulz, gekocht.

**Französisch:** Produit à base de viandes de porc, lièvre, cerf et poulet avec gelée, cuit.

**Produktionsland /  
Fleischherkunft:** Hergestellt in der Schweiz. Hase (Argentinien) Hirsch (Neuseeland,  
Österreich) Poulet (Schweiz) Schwein (Schweiz)

**Pays d'origine / provenance  
des viandes:** Elaboré en Suisse. lièvre (Argentine) cerf (N. Zélande, Autriche) poulet  
(Suisse) porc (Suisse)

### Zutaten

Hasenfleisch 18%, Hirschfleisch 15%, Schweinefleisch 26%, Sulz (Wasser, Speisegelatine [Schwein], Kochsalz, Saccharose, Maltodextrin, Würze, Farbstoff: Zuckerkulör, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: Zitronensäure), MILCH, Pouletleber 5%, Schweineleber 5%, Gewürzzubereitung (enthält: MILCHEIWEISS, HÜHNEREIEIWEISS [aus Bodenhaltung], Aroma), Speck 3%, Wasser, Rotwein, Portwein, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Zwiebeln, Karotten, Wacholder, Pfeffer, Nelken, Lorbeer.

### Ingrédients

viande de lapin 18%, viande de cerf 15%, viande de porc 26%, gelée (eau, gélatine [porc], sel de cuisine, saccharose, maltodextrin, condiment, colorant: caramel, conservateur: sorbate de potassium, acidifiant: acide citrique), LAIT, foie de poulet 5%, foie de porc 5%, préparation d'épices (contient: PROTÉINES DE LAIT, PROTÉINES D'OEUF [d'élevage de sol], arôme), lard 3%, eau, vin rouge, porto, sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, agent conservateur: nitrite de sodium), oignons, carottes, cade, poivre, oeillet, laurier.

**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 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"/>		

**Analysiert Nährwerte pro 100g**

Energie / énergie:	990 kJ (239 kcal)
Fett / matières grasses:	19 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:	9 g
Kohlenhydrate / glucides:	3 g
davon Zucker / dont sucres:	3 g
Ballaststoffe / fibres alimentaires:	1 g
Eiweiss / protéines:	14 g
Salz/ sel de cuisine:	1.8 g

**Lagerbedingung**

Mindestreifezeit 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:** IFS Version 6  
**Herstellungsverfahren:** In der Schale pasteurisiert  
**Verpackungsform:** In der Schale  
**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.