



Produkte Spezifikation Specification du Produit

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

Gültig ab: **24.05.2016**

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

Handelsübliche Bezeichnung

Artikel Nr.: 1007494
Deutsch: Hirsch Terrine Diana Haselnüsse 1.3kg LP **Gewicht:** 1.3 kg
Französisch: Terrine cerf Diana au noisettes 1.3kg LP

Sachbezeichnung nach LKV

Deutsch: Erzeugnis aus Hirsch- und Schweinefleisch mit Haselnüssen und Sulz, gekocht

Französisch: Produit de viande de cerf et de porc avec des noisettes et avec aspic, cuit

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

**Pays d'origine / provenance
des viandes:** Elaboré en Suisse. Cerf (Nouvelle-Zélande), porc (Suisse)

Zutaten

Schweinefleisch 37%, Hirschfleisch 23%, Wasser, Sulz 7% (Wasser, Speisegelatine [Schwein], Kochsalz, Saccharose, Maltodextrin, Würze, Farbstoff: Zuckerkulör, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Schweineleber 6%, HASELNÜSSE 5%, Rotwein, MILCHEIWEISS, Gewürzzubereitung (enthält MILCHEIWEISS, Emulgator: veresterte Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Aroma, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrite), WEIZENFASER, Zwiebeln, Schnittlauch, Majoran.

Ingrédients

viande de porc 37%, viande de cerf 23%, eau, gelée 7% (eau, gélatine [porc], sel de cuisine, saccharose, maltodextrin, condiment, colorant: caramel, conservateur: sorbat de potassium, acidifiant: acide citrique), foie de porc 6%, NOISETTES 5%, vin rouge, PROTÉINES LACTIQUE, préparation d'épices (contient PROTÉINE DE LAIT, émulsifiant: esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras, arôme, antioxydant: acide ascorbique), sel nitrité pour saumure (sel de cuisine, agent conservateur: nitrite de sodium), fibres de BLÉ, oignons, ciboulette, marjolaine.

Allergene (X = ist enthalten/ contient)

Ei	<input type="checkbox"/>	Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	Sesam	<input type="checkbox"/>
Fisch	<input type="checkbox"/>	Nüsse	<input checked="" 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"/>		

Berechnete Nährwerte pro 100g

Energie / énergie:	1270 kJ (303 kcal)
Fett / matières grasses:	26.6 g
davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés:	g
Kohlenhydrate / glucides:	1.4 g
davon Zucker / dont sucres:	g
Ballaststoffe / fibres alimentaires:	g
Eiweiss / protéines:	12.5 g
Salz/ sel de cuisine:	1.37 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.