

1. Identificatie/ Identification

Merksnaam/Marque	De Veurn' Ambachtse
Naam product/Libellé du produit	Maison
Productbeschrijving/ Discription	gemarineerd boerpaté/ cam
Productnummer/N° produit	
EAN-code:	
Land van oorsprong/Pays d'origine	BE

2. Ingrediënten/Ingrédients

60% crème	gemengde kruiden/ epices 4 %
20% spek/lard	fabricatiehulpmiddelen: E 250
15% lever/foie	Res de fabrication
room/crème	} 3%
ajain/oignons	
eieren/oeufs	
melk/lait	

Voedingsgegevens/ Information nutritives de produit	%
Vocht/ Humidité	50
Vetten/Graisse	31
Eiwitten/Protéines	14
Koolhydraten/Hydrates carbone	3
Suikers/sucres	2
Zetmeel/Fécule	0,43
NaCl	
NPZ	1,5
Herkomst vlees/ Origine de la viande exprimés	%
Varkensvlees/ Viande de porc	X
Kippevlees/ Viande de poulet	
Kalfsvlees/ Viande de veau	
Lamsvlees/ Viande d'agneau	
Varkenslever/ Foie de porc	X
Kippelever/ Foie de poulet	
kalfslever/ Foie de veau	
Wildvlees/ Gibier	
Andere/ Autres	
Alergenen: ei, melk, gluten	

3. Houdbaarheid/ Conservation

Niet verpakt/	4 weken /semaine
Luchtledig/ Sous-vide	7 weken /semaine
Gasverpakking/ Gaz	5 weken /semaine

4. Stockagevoorwaarden/ Condition de stockage

Stockagetemperatuur Température de conservation	Min. °C Max. 4 °C
Bewaarvoorschriften Consignes de stockage	Bewaren op een koele, niet hygiënische plaats, dans le frigo

5. Gewicht/ Poids

Bruto gewicht/ Poids brut	Kg
Netto gewicht/ Poids net	1,8 kg- 4 kg- 6 kg
Gewicht stuk/ Poids à la pièce	Kg
Verpakkingseenheid/ Unité d'emballage	st.
Materiaal van de verpakking/ Matériel de l'emballage	stenen pot vidange en gris

6. Paletgegevens/ Palettation

Statiegeld per bak/ Caisse consignée	€7,5 (rode bak) €12,5 (oranje)
Statiegeld per terrine/ Terrine consignée	€ 5- €10- €25

s
s
s

C
vochtige,

je bak)