

1. Identificatie/ Identification

Merksnaam/Marque	De Veurn' Ambachtse
Naam product/Libellé du produit	terriner
Productbeschrijving/ Description	traditionele boerepaté/ Campagne
Productnummer/N° produit	2008
EAN-code:	
Land van oorsprong/Pays d'origine	BE

2. Ingrediënten/Ingrédients

spek/lard 40%		gemengde kruiden/epices 4%
lever/ foie 25%		
varkensvlees/viande de porc 15%		NaCl
room/crème	} 6%	hulpstoffen/ rés.de fabrication
boter/beurre		E 450 E300 E250
eieren/oeufs		
ajuin/oignons		
melk		

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: melk, ei, gluten	

3. Houdbaarheid/ Conservation

Niet verpakt/	4 weken	semaines
Luchtledig/ Sous-vide	10 weken	semaines
Gasverpakking/ Gaz	10 weken	semaines

4. Stockagevoorwaarden/ Condition de stockage

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

5. Gewicht/ Poids

Bruto gewicht/ Poids brut		Kg
Netto gewicht/ Poids net	3kg	
Gewicht stuk/ Poids à la pièce		Kg
Verpakkingseenheid/ Unité d'emballage		st.
Materiaal van de verpakking/ Matériel de l'emballage	stenen pot	vidange en grais

6. Paletgegevens/ Palettation

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

3
3
3

C

