

1. Identificatie/ Identification

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

2. Ingrediënten/Ingrédients

Lever/foie 25%		gemengde kruiden/epices
spek/lard 35%		fabricatiehulpmiddelen E300 E450 E250
varkensvlees/ viande de porc 20%		Res. de fabrication
melk	ajuin } 15%	afleidingen mogelijk met cranberries, pepers, look, appels,
water		
eieren		
boter		
room		

Voedingsgegevens/ Information nutritives de produit	%
Vocht/ Humidité	44,9
Vetten/Graisse	40
Eiwitten/Protéines	10
Koolhydraten/Hydrates carbone	
Suikers/sucres	4
Zetmeel/Fécule	0,12
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 /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, dans le frigo	

5. Gewicht/ Poids

Bruto gewicht/ Poids brut	Kg
Netto gewicht/ Poids net	1,5 kg- 2,5 kg - 3kg- 3,7kg
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	€ 3- €2,5- €10- €10- €15