

1. Identificatie/ Identification

Merknaam/Marque	De Veurn'Ambachtse
Naam product/Libellé du produit	Trappistenpaté
Productbeschrijving/ Discription	boerepaté met Duchesse de
Productnummer/N° produit	
EAN-code:	
Land van oorsprong/Pays d'origine	BE

2. Ingrediënten/Ingrédients

lever/ lard 30%	
spek/ Lard 60%	
bier 10%	gemengde kruiden+ hulpstoffen/ épices
eieren	fabricatiehulpmiddelen: E450 E300 E250
melk	Res de fabrication

<u>Voedingsgegevens/</u>	
<u>Information nutritives de produit</u>	%
Vocht/ Humidité	50
Vetten/Graisse	31
Eiwitten/Protéines	14
Koolhydraten/Hydrates carbone	3
Suikers/sucres	2
Zetmeel/Fécule	0,43
NaCl	
NPZ	1,5
<u>Herkomst vlees/ Origine de la viande exprimés</u>	%
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
CO-zakje	7 weken/semaines
bokaaltjes	3 jaar

4. Stockagevoorwaarden/ Condition de stockage

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

5. Gewicht/ Poids

Bruto gewicht/ Poids brut	Kg
Netto gewicht/ Poids net	4,8 kg - 180gr
Gewicht stuk/ Poids à la pièce	Kg
Verpakkingseenheid/ Unité d'emballage	st.
Materiaal van de verpakking/ Matériel de l'emballage	stenen pot vidang en gras

6. Paletgegevens/ Palettsation

Statiegeld per bak/ Caisse consignée	€7,5 (rode bak) €12,5 (oranje)
Statiegeld per terrine/ Terrine consignée	12,50 €

Bourgogne

--

28

is
is

c
rochtige,

e bak)