

FIJNE SMEERPASTEI VV 1.5kg
e

PATE DE FOIE FIN VP 1.5kg e

BOOM		ARBRE
Varken (outbound)		Porc (outbound)
STAM		TRONC
Coupe		Coupe
TAK		BRANCHE
Pate		Pate
FAMILIE	FAMILIE	FAMILIE
Kook	Cuit	Cuit
SOORT	SOORTE	SOORTE
Smeer		Crème

FIJNE SMEERPASTEI VV 1.5kg e

2009

PATE DE FOIE FIN VP 1.5kg e

BESCHRIJVING

een paté van superieure kwaliteit, alom geprezen voor zijn smaak en smeerbaarheid

DESCRIPTION

un pâté d'une qualité supérieure, réputé pour son goût et sa facilité à tartiner

EIGENSCHAPPEN

licht verteerbaar

goed smeerbaar, kleeft niet

een volle, aangename smaak
smelt in de mond

natuurlijke kleur

heerlijk op de boterham

met een zilveruitje het perfecte beleg voor een aperitiefhapje

CARACTERISTIQUES

produit léger

facilement tartinable, ne colle pas

goût agréable
fond dans la bouche

couleur naturelle

savoureux sur le pain

avec un cornichon la garniture parfaite pour un amuse-gueule

PRODUCT

W06-2021

INGREDIËNTEN

varkenslever (26%), varkensvlees (23%), varkensvet, rijstbloem, MELK, EI, ui, tomaat, zout, margarine, MELKEIWIT, dextrose, natuurlijk aroma (SOJA), kruiden en specerijen, plantaardige vezel, emulgator (E450, E451, E452), geleermiddel, (E412), antioxidant (E301), conserveermiddel (E250).

INGRÉDIENTS

Foie de porc (26%), Viande de porc (23%), gras de porc, farine de riz, LAIT, OEUF, oignon, tomate, sel, margarine, PROTEINES DE LAIT, dextrose, arôme naturel (SOJA), herbes et épices, fibres végétales, émulsifiant (E450, E451, E452), gélifiant (E412), antioxygène (E301), conservateur (E250).

VOEDINGSWAARDE

kcal/100g	298
kJ/100g	1230

VALEUR NUTRITIVE

kcal/100g	
kJ/100g	

CHEMISCHE SAMENSTELLING

zout	2.0% ±0.4
vet	27.5% ±5.5
waarvan verzadigd	11.0% ±3.3
eiwit	10.0% ±2
Koolhydraten	2.5% ±2.5
waarvan suikers	0.5% ±0.5

COMPOSITION CHIMIQUE

sel	
mat. Grasse	
dont saturés	
protéines	
glucides	
dont sucres	

CONDITIONERING / BEWARING

artikelnummer	2009
Beschrijving	FIJNE SMEERPASTEI VV 1.5kg e PATE DE FOIE FIN VP 1.5kg e
EAN code	5410469020092
verkoopseenheid	ST
gemiddeld gewicht (kg)	1.500
var gewicht, e-gewicht	e-gewicht/poids-e
houdbaarheid (dagen)	60
bewaartemperatuur	Bewaring/Conservation: 0-4°C
afmetingen verpakk.(mm)	240x140x60
kleur verpakking	Transparant / Transparente
atmosfeer	vacuum/sous-vide
secundaire verpakking	bak/bac/doos/carton/ge el mandie
# stuks / colli	10
# lagen / pallet	5/8/15
# collis / laag	4/8/4

CONDITIONNEMENT / CONSERVATION

numéro d'article	2009
description	FIJNE SMEERPASTEI VV 1.5kg e PATE DE FOIE FIN VP 1.5kg e
code EAN	5410469020092
unité de vente	ST
poids moyen (kg)	1.500
poids variable, poids e	e-gewicht/poids-e
DLC (jours)	60
temp. de conservation	Bewaring/Conservation: 0-4°C
dimensions emb. (mm)	240x140x60
couleur emballage	Transparant / Transparente
atmosphère	vacuum/sous-vide
emballage secondaire	bak/bac/doos/carton/ge el mandie
# pièces / colis	10
# couches / palette	5/8/15
# colis / couche	4/8/4

Voor andere verpakkinghoeveelheden en conditioneringen, contacteer ons
Pour d'autres quantités d'emballage et conditionnements, contactez-nous

validatie klant
FIRMA
NAAM
FUNCTIE
DATUM
"gelezen en goedgekeurd"

 Vleeswaren De Keyser t. +32 (0) 9 374 32 91 e-mail: vleeswaren@dekeyser.be	
Indien REMIC N.V. binnen de 14 dagen geen ondertekend exemplaar ontvangen heeft, wordt de specificatie door de klant stilzwijgend goedgekeurd.	Sans réponse réceptionné par REMIC N.V. dans les 14 jours qui suivent nous considérons la spécification comme approuvée.

validation client
ENTREPRISE
NOM
FUNCTION
DATE
"lu et approuvé"