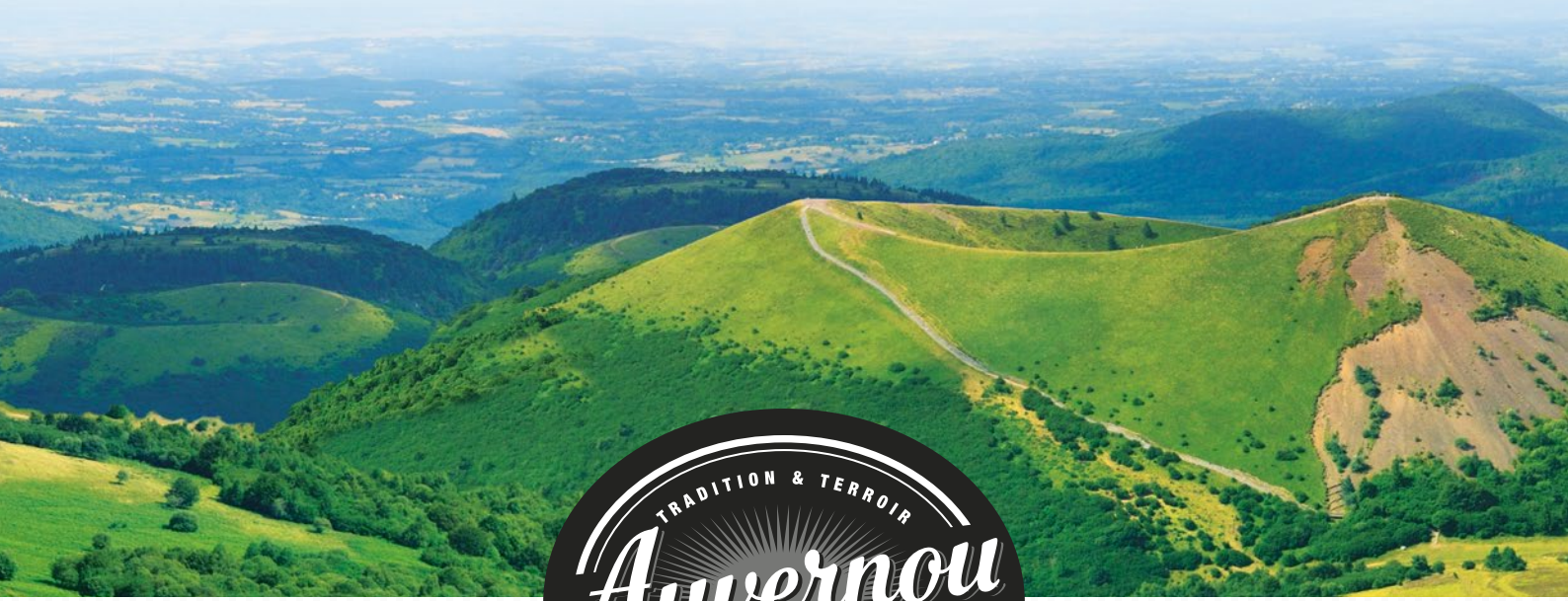




Saucisse sèche d'Auvergne de qualité supérieure

Superior quality dry sausage from Auvergne

Droge worst uit de Auvergne van superieure kwaliteit

Luftgetrocknete Salami aus Auvergne Premium-Qualität





Saucisse sèche d'Auvergne de qualité supérieure
Superior quality dry sausage from Auvergne
Droge worst uit de Auvergne van superieure kwaliteit
Luftgetrocknete Salami aus Auvergne Premium-Qualität

Fiche technique commerciale • Technical specifications • Commerciële technische fiche • Produktspezifikationen

Code EAN • EAN Code • EAN Code • EAN Code	3466250015275
Poids/Pièce • Weight/Unit • Gewicht/Stuk • Stückgewicht	250 g
Dimensions produit • Product dimensions • Afmetingen product • Stückmaße	260 x 100 x 30 mm
Conditionnement • Units/Case • Aantal stuks/Karton • Kartoninhalt	8
Dimensions du carton • Case sizes • Afmetingen karton • Kartonmaße	395 x 290 x 110 mm
Poids/Carton • Weight/Case • Gewicht/Karton • Gewicht/Karton	2,4 kg
Nbre de Cartons/Palette • Cases/Pallet • Aantal kartons/Palet • Anzahl Kartons/Palette	80
Poids/Palette • Weight/Pallet • Gewicht/Palet • Gewicht/Palette	192 kg
Nbre de colis/Couche • Cases/Layer • Aantal kartons/Laag • Anzahl Kartons/Lage	8
Nbre de couches/Palette • Layers/Pallet • Aantal lagen/Palet • Anzahl Lagen/Palette	10
Température de conservation • Storage Temperature • Bewaartemperatuur • Aufbewahrungstemperatur	18°C
Code produit • Product code • Productcode • Artikel Nr.	1527
DLUO Départ plateforme • Shelf life departure from platform • THT vanaf vertrek platform • Start des MHD ab Lager	45 jours • 45 days • 45 dagen • 45 Tage
Type d'emballage • Packaging • Verpakking • Verpackung	Film macro-perforé • Macro-perforated film • Macro geperforeerde folie • Lochfolie

Saucisse sèche d'Auvergne - Ingrédients : viande de porc, sel, **lactose**, pulpe d'ail (eau, ail, sel, acidifiant : acide citrique), sucre, dextrose, poivres, conservateur : nitrate de potassium, macis, girofle, ferments. Enveloppe : boyau naturel de porc. 164 g de viande de porc utilisée pour 100 g de produit fini. Traces éventuelles de gluten, œufs, soja, céleri, sulfites et fruits à coque.

Dry sausage from Auvergne - Ingredients: pork meat, salt, **lactose**, garlic pulp (water, garlic, salt, acidifier: citric acid), sugar, dextrose, pepper, preservative: potassium nitrate, mace, cloves, ferments. Casing: natural pork casing. 164 g of pork meat used for 100 g of finished product. May contain gluten, eggs, soy, celery, sulphites and nuts.

Droge worst uit Auvergne - Ingrediënten: varkensvlees, zout, **lactose**, lookpulp (water, look, zout, zuurvormer: citroenzuur), suiker, dextrose, pepers, bewaarmiddel: kaliumnitraat, foelie, kruidnagel, fermenten. Omhulsel: natuurlijke vankensdam. 164 g varkensvlees gebruikt per 100 g afgewerkt product. Eventuele sporen van gluten, ei, soja, selderij, sulfieten en schaalvruchten.

Luftgetrocknete Salami aus Auvergne - Zutaten: Schweinefleisch, Salz, **Laktose**, Knoblauchfleisch (Wasser, Knoblauch, Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure), Zucker, Dextrose, Pfeffer, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Muskatblüte, Nelke, Fermente. Hülle: Essbare Hülle (Kollagen, Glycerin, Zellulose). 100 g Salami werden aus 164 g Schweinefleisch hergestellt. Kann eventuell Spuren von Gluten, Eiern, Soja, Sellerie, Sulfite und Schalenfrüchten enthalten.

Valeurs énergétique et nutritionnelles moyennes pour 100 g : 1782 kJ - 437 kcal / matières grasses : 36 g dont acides gras saturés : 15 g / glucides : 1 g dont sucres : 1,3 g / protéines : 27 g / sel : 4,5 g.

Energy and nutritional values for 100 g : 1782 kJ - 437 kcal / fat: 36 g of which saturates: 15 g / carbohydrates: 1 g of which sugars: 1,3g / proteins: 27 g / salt: 4,5 g.

Gemiddelde energie en voedingswaarde per 100 g : 1782 kJ - 437 kcal / vetten: 36 g waarvan verzadigde vetzuren: 15 g / koolhydraten: 1 g waarvan suikers: 1,3g / eiwitten: 27 g / zout: 4,5 g.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g : 1782 kJ - 437 kcal / Fett: 36 g davon gesättigte Fettsäuren: 15 g / Kohlenhydrate: 1 g davon Zucker: 1,3 g / Eiweiß: 27 g / Salz: 4,5 g.

