



Chèvre - Poivron - Confit de tomates

Goat cheese - Sweet pepper -
Canided tomato

Geintkaas - Paprika -
Tomatenkonfijt

Verrine mousse de chèvre, tapenade de poivrons et confit de tomates.

Glass goat cheese mousse, red paprika tapenade and tomatoes confit.

Glaasje mousse van geitenkaas, rode paprikatapenade, tomatenconfit.

Verrine verre 66ml / Glass real 66ml / Glaasje in glas 66ml

Ingrédients / Ingredient / Ingrediënten :

(FR) Ingrédient: Confit de tomates 26% (tomates mi-séchées 76%, concentré de tomates, huiles végétales (colza, tournesol, olive (avec arôme basilic)), sel, jus de citron concentré, persil, ciboulette), crème (CREME, stabilisant: E407), chèvre 20% (FROMAGE de chèvre 90%, eau, sel), préparation à base de poivrons 18% (poivrons mi-séchés 57%, huile de colza, concentré de tomates, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), eau, poivre, sel, persil. Traces possibles d'oeuf.

(EN) Ingredients: Tomatoes confit 26% (semi dried tomatoes 76%, tomato concentrate, vegetable oils (rapeseed, sunflower, olive (with basil flavour)), salt, lemon juice concentrate, parsley, chives), cream (CREAM, stabiliser: E407), goat cheese 20% (goat CHEESE 90%, water, salt), red paprika preparation 18% (semi-dried paprika 57%, rapeseed oil, tomato concentrate, salt, lemon juice concentrate, garlic, sugar), water, pepper, salt, parsley. Possible traces of eggs.

(NL) Ingrediënten: Tomatenconfit 26% (halfgedroogde tomaten 76%, tomatenconcentraat, plantaardige oliën (koolzaad, zonnebloem-, olijf (met basilicum smaak)), zout, citroensapconcentraat, peterselie, bieslook), room (ROOM, stabilisator: E407), geitenkaas 20% (geitenKAAS 90%, water, zout), preparaat op basis van rode paprika's 18% (halfgedroogde paprika's 57%, koolzaadolie, tomatenconcentraat, zout, citroensapconcentraat, look, suiker), water, peper, zout, peterselie. Mogelijke sporen van eieren.

Conditions d'utilisation / Use conditions / Degustatieadvies:

Utilisation : sortir les verrines de l'emballage et laisser décongeler 6h au réfrigérateur.

Take the glasses out of the packaging and let them defrost 6h in the refrigerator.

De glaasjes uit de diepvries halen en gedurende 6u laten ontdooien in de koelkast.

Conditions de conservation / Conservation conditions / Bewaaradvies:

Conservation : au congélateur à -18°C

Attention : jamais recongeler un produit décongelé.

Conservation: storage in the freezer at -18°C

Attention : do never freeze a defrosted product again

Houdbaarheid : tot de datum vermeld op het doosje aan -18°C

Opgelet : Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen.

Date de durabilité minimale / Best before date /

12 mois / months / maanden

Tenminste houdbaar tot :

Après décongélation, durée de vie en frais au réfrigérateur à 4°C = 3 jours

Shelf life in the refrigerator at 4°C is 3 days after defrost.

Na ontdooien 3 dagen houdbaar in de koelkast bij 4°C.

Poids net / Net weight / Netto gewicht
49,0 g
Valeurs nutritionnelles :

	g of product	100	49,0
Total calories (KJ)		935	458
Total calories (Kcal)		224	110
Protein (g)		5,06	2,5
Total carbohydrate (g)		5,7	2,8
Sugars (g)		5,4	2,7
Total fat (g)		20,3	9,9
Saturated fat (g)		11,8	5,8
Dietary fiber (g)		0,75	0,4
Salt (g)		0,77	0,38

Conditionnement

Numéro article R&R

P48_0249_66C

Code EAN carton

5420047401458

Dimensions

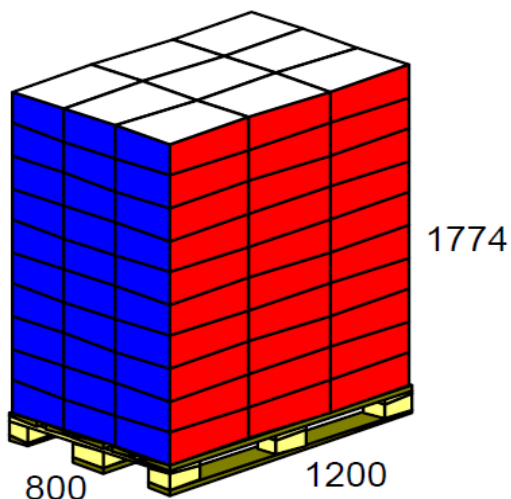
Nouveau conditionnement pour février 2015/new packaging for february 2015

Alévole/Tray = 385x240x74mm Poids Net: 1176g Poids Brut: 3616g

Carton/Box (LxIxh) = 395x260x163mm Poids Net: 2352g Poids Brut: 7481g

Palette/Pallet (LxIxh) =1200x800x1774mm Poids Net : 201kg Poids Brut : 683Kg

	Verrine / glass / glaasjes	Alvéole / Trays	Carton / Boxe
Alvéole / Trays	24		
Cartons / Boxes	48	2	
Couche / Lay	432	18	9
Palette / Palett	4320	180	90



Allergènes/ Allergens / Allergenen

	Présent / Present / Aanwezig	Contamination croisée possible / Cross contamination / Kruisbesmetting mogelijk	Si présents, ingrédients responsables / If presents, ingredients responsible / Indien aanwezig, verantwoordelijke ingrediënten
Lait et produits à base de lait (et lactose) / Milk and product derived from milk (and lactose) / Melk en zuivelproducten (en lactose)	x		Crème, chèvre Cream, goat cheese Room, geitenkass
Œufs et produits dérivés des œufs / Eggs and products derived from eggs / Eieren en afgeleide producten		x	Process
Soja et produits dérivés du soja / Soya and products derived from soya / Soja en afgeleide producten			
Céréales contenant gluten / cereals containing gluten / granen die gluten bevatten			
Sésame et produits dérivés du sésame / Sesame and products derived from sesame / Sesam en afgeleide producten			
Lupin et dérivés du lupin / Lupin and products derived from lupin / Lupine en afgeleide producten			
Poissons et produits dérivés du poisson / Fish and products derived from fish / Vis en afgeleide producten			
Crustacés / Shellfish / Schaaldieren			
Mollusques et dérivés / Mollusks / Weekdieren en afgeleide producten			
Moutarde et produits dérivés de la moutarde / Mustard and products derived from mustard / Mosterd en afgeleide producten			
Céleri et produits dérivés du céleri / Celery and products derived from celery / Selder en afgeleide producten			
Sulphites et dérivés (>10ppm) (E220-228) / Sulphites and derived (>10ppm) (E220-228) / Sulfieten en afgeleide producten (>10ppm) (E220-228)			
Arachides et produits dérivés des arachides / Peanuts and products derived from peanuts / Pindanoten en afgeleide producten			
Fruits à coque / Nuts / Noten			
Amandes / Almonds / Amandelen			
Noisettes / Hazelnuts / Hazelnoten			
Noix / Walnuts / Noten			
Noix de cajou / Cashew nuts / Cashewnoten			
Noix de pécan / Pecan nuts / Pecannoten			
Noix du Brésil / Brazil nuts / Paranoten			
Pistaches / Pistachios / Pistachenoten			
Noix de macadamia / Nuts of macadamia / Macadamianoten			
Autres noix / Other nuts / Andere noten			