



## Foie gras pomme pain d'épices

## Foie gras apple gingerbread

## Foie gras appel peperkoek

Verrine mousse de foie gras de canard, préparation de pommes et pain d'épices.

Glass foie gras mousse, apple preparation and gingerbread.

Glaasje foie gras mousse, appelbereiding en peperkoek.

Verrine PS 50ml / Glass PS 50ml / Glaasje PS 50ml

### **Ingrédients / Ingredient / Ingrediënten :**

(FR) Ingrédients: Préparation de pomme 41% (pommes 82%, sucre, eau, épaississant: E1442; jus concentré de pommes, antioxydant: E300; régulateur d'acidité: E327; conservateur: E202; arôme, acidifiant: E330), crème (CREME, stabilisant: E407), préparation de foie gras 11% (foie gras de canard 50%, eau, graisse de canard, foie de poulet, OEUFS, LAIT écrémé en poudre, Armagnac, sel, protéines de LAIT, sucre, épices, vin, antioxydant: E301; gélatine de porc, conservateur: E250), pain d'épices 7% (sirop de glucose-fructose, farine de SEIGLE, miel, sucre, poudres à lever: E500, E450; épices et arômes), bloc de foie gras 5% (foie gras de canard 86%, eau, Armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant: E301, conservateur: E250), fibres de BLE, sel, poivre.

(EN) Ingredients: Apple preparation 41% (apples 82%, sugar, water, thickener: E1442; concentrated apple juice, antioxidant: E300; acidity regulator: E327; preservative: E202; flavouring, acidifier: E330), cream (CREAM, stabiliser: E407), duck liver preparation 11% (duck foie gras 50%, water, duck fat, chicken liver, EGGS, powder skimmed MILK, Armagnac, salt, MILK protein, sugar, spices, wine, antioxidant: E301, pork gelatine, preservative: E250), gingerbread 7% (glucose-fructose syrup, RYE flour, honey, sugar, raising agents: E500, E450; spices and flavours), block of duck foie gras 5% (duck foie gras 86%, water, Armagnac, salt, sugar, pepper, antioxidant: E301; preservative: E250), WHEAT fiber, salt, pepper.

(NL) Ingrediënten: Appelbereiding 41% (appel 82%, suiker, water, verdikkingsmiddel: E1442; geconcentreerd appelsap, antioxidant: E300; zuurregelaar: E327; bewaarmiddel: E202; aroma, zuurmiddel: E330), room (ROOM, stabilisator: E407), preparaat van eendenlever 11% (foie gras van eend 50%, water, eend vet, kippenlever, EIEREN, magere MELKpoeder, Armagnac, zout, MELKeiwit, suiker, kruiden, wijn, antioxidant: E301; varkensvlees gelatine, conserveermiddel: E250), peperkoek 7% (glucose-fructosestroop, ROGGEbloem, honing, suiker, rijsmiddelen: E500, E450; specerijen en aroma's), blok foie gras van eend 5 % (foie gras van eend 86%, water, Armagnac, zout, suiker, peper, antioxidant: E301; bewaarmiddel: E250), TARWEvezels, zout, peper.

**Conditions d'utilisation / Use conditions / Degustatieadvies:**

Utilisation : sortir les verrines de l'emballage et laisser décongeler 4h au réfrigérateur.  
 Take the glasses out of the packaging and let them defrost 4h in the refrigerator.  
 De glaasjes uit de diepvries halen en gedurende 4u 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  
 Opelet : 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 = 2 jours  
 Shelf life in the refrigerator at 4°C is 2 days after defrost.  
 Na ontdooien 2 dagen houdbaar in de koelkast bij 4°C.

**Poids net / Net weight / Netto gewicht**

**33,25 g**

**Valeurs nutritionnelles :**

Nutritional values	Per 100g	Per unit 33.25g
Energy	1046kJ/250kcal	348kJ/ 83kcal
Fat	20.4g	6.8g
of which saturates	10.3g	3.4g
Carbohydrate	15.2g	5.1g
of which sugar	11.5g	3.8g
Fibre	1.42g	0.5g
Protein	2.24g	0.7g
Salt	0.34g	0.1g

**Conditionnement**

**Numéro article R&R**

P40\_0323\_50A

**Code EAN carton**

5420047405173

**Dimensions**

Alvéole/Tray = 262x225x65 mm

Poids Net: 665g

Poids Brut: 939g

Carton/Box (LxIxh) = 288x243x158 mm

Poids Net: 1330g

Poids Brut: 2024g

Palette/Pallet (LxIxh) = **1200x 800** x2010 mm

Poids Net: 192kg

Poids Brut: 312Kg

**EURO**

Verrine /  
glass /  
glaasjes      Alvéole /  
Trays      Carton /  
Boxe

Alvéole / Trays	20		
Cartons / Boxes	40	2	
Couche / Lay	480	24	12
Palette / Pallet	5760	288	144

Palette/Pallet (LxIxh) = **1200x1000**x1860 mm

Poids Net: 234kg

Poids Brut: 376Kg

**US**

Verrine /  
glass /  
glaasjes      Alvéole /  
Trays      Carton /  
Boxe

Alvéole / Trays	20		
Cartons / Boxes	40	2	
Couche / Lay	640	32	16
Palette / Pallet	7040	352	176

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
<b>Lait et produits à base de lait (et lactose) / Milk and product derived from milk (and lactose) / Melk en zuivelproducten (en lactose)</b>	x		Crème, préparation de foie gras Cream, foie gras preparation Room, foie gras preparaat
<b>Œufs et produits dérivés des œufs / Eggs and products derived from eggs / Eieren en afgeleide producten</b>	x		Préparation de foie gras Foie gras preparation Foie gras preparaat
<b>Soja et produits dérivés du soja / Soya and products derived from soya / Soja en afgeleide producten</b>			
<b>Céréales contenant gluten / cereals containing gluten / granen die gluten bevatten</b>	x		Fibre de blé, pain d'épice Wheat fiber, gingerbread Tarwevezels, peperkoek
<b>Sésame et produits dérivés du sésame / Sesame and products derived from sesame / Sesam en afgeleide producten</b>			
<b>Lupin et dérivés du lupin / Lupin and products derived from lupin / Lupine en afgeleide producten</b>			
<b>Poissons et produits dérivés du poisson / Fish and products derived from fish / Vis en afgeleide producten</b>			
<b>Crustacés / Shellfish / Schaaldieren</b>			
<b>Mollusques et dérivés / Mollusks / Weekdieren en afgeleide producten</b>			
<b>Moutarde et produits dérivés de la moutarde / Mustard and products derived from mustard / Mosterd en afgeleide producten</b>			
<b>Céleri et produits dérivés du céleri / Celery and products derived from celery / Selder en afgeleide producten</b>			
<b>Sulphites et dérivés (&gt;10ppm) (E220-228) / Sulphites and derived (&gt;10ppm) (E220-228) / Sulfieten en afgeleide producten (&gt;10ppm) (E220-228)</b>			

