

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	6016	Nettovægt	0,8 kg.
Varenavn	Cognac Paté		
Anvendelse	I henhold til kundens egen opskrift. Det er kundens ansvar, at foretage risikovurdering af produktet, samt anvendelighed, i forhold til gældende lovgivning i relation til den tilsigtede anvendelse.		
Opbevaring	Tørt og køligt. Bør ikke udsættes for sollys.		
Holdbarhed	Se varens etiket.		
GMO	Produktet er ikke fremstillet af eller indeholder genmodificeret organismer.		
Bestråling	Produktet og indgående bestanddele er ikke behandlet med ioniserende stråling.		
Emballage	Emballagen er godkendt til kontakt med fødevarer.		
Ingredienser	Tørmælk, Natriumkaseinat (Mælk) , Krydderi blanding (Aroma, Basilikum, Ingefær, Peber, Sellerisalt , Muskatnød, Kardemomme, Timian, Merian, Antioxidant E300 (qs)), Ærteprotein, Vallepulver (mælk) , Majsstivelse, Dextrose, Løg, Smagsforstærker E621 (2,5%). 'Til fødevarer'		

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	1443 kJ / 349,1 kcal
Fedt	1,7 g
- Mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrater	41,4 g
- Sukkerarter	27,9 g
Kostfibre	2 g
Protein	38,7 g
Salt	2,27 g

ALLERGENER

Der udføres omhyggelig rengøring mellem produktioner for, at mindske risikoen for krydskontaminering af allergener. Der kan være spor af følgende allergener, som er til stede i produktionsområdet:
Soja, sennep, selleri, gluten, mælk og æggeprotein.

Produktet er produceret i henhold til gældende dansk og EU fødevarerlov, HACCP principperne og god produktionshygiejne.

OPSKRIFT

Anvendes med 73 g pr. kg råvarer og suppe
2,00 kg Svinelever + 4,00 kg Brystflæsk
2,00 kg Fedtadpuds + 3,00 kg kogende suppe
0,12 kg nitratsalt
0,03 kg kogsalt
0,80 kg krydderi blanding
0,05 kg Cognac (essens)
Leveren koges i ca 10 min, hakkes gennem 6-8 mmskive 1 gang
Brystflæsk og fedtafpuds koges i ca. 30 min og hakkes gennem
6-8 mm skive. Tilsæt kogende suppe, krydderi blanding, salt og cognac.



Rør det hele sammen. Bages i vandbad ved 180 Ci ca. 50 min.
Pyntes med sky.