



Productspecificatie

versie: 24 februari 2026

Livar BLK V3 Prosciutto di Monastero



Artikelnaam:	Prosciutto di Monastero
Merk*	Livar BLK V3
Artikelnr.:	113220
EAN-Code CE:	8718469721467
EAN-Code HE:	8718469721467
Gewichtsindicatie:	5,50 kg

*Indien bij merk BLK V3 vermeld staat dan is dit product gecertificeerd voor het Beter Leven Keurmerk 3 sterren.

Omschrijving

Livar, het Limburgs Kloostervarken

De oorsprong van Livar, het Limburgse Kloostervarken ligt op de eeuwenoude kloosterboerderij van Abdij Lilbosch in Echt. Sinds 1999 werken Livar en de abdij samen om op een maatschappelijk verantwoorde manier varkens te hoeden. Het Livar varken is ontstaan uit een bijzondere kruising van rassen, krijgt natuurlijke voeding, heeft een bed van stro en het kan lekker buiten rondlopen. Zo ontstaat vlees van de beste kwaliteit en dat proef je. De Livarvarkens worden op een aantal speciaal daarvoor ingerichte boerderijen gefokt en grootgebracht. Al het Livar vers vlees en vleeswaren worden gesneden en/of geproduceerd van deze Livar varkens. Vleeswarenproducten van Livar vlees worden in eigen huis geproduceerd, of uitbesteed aan een aantal geselecteerde bedrijven waar kwaliteit, beheersbaarheid van het productieproces en tracking and tracing gegarandeerd is.

Voor meer informatie kunt u terecht op: www.livar.nl

Artikelomschrijving

Geen omschrijving

Herkomst

Land van oorsprong: Nederland

Ingrediënten

NL: Ingrediënten: Livar varkensvlees, zeezout.

DU: Zutaten:

E = Door de EU goedgekeurde hulpstof

Allergenen

Allergeen	Aanwezig
glutenbevattende granen	Nee
schaaldieren	Nee
eieren	Nee
vis	Nee
aardnoten (pinda)	Nee
soja	Nee
melk (incl. lactose)	Nee
noten	Nee
selderij	Nee
mosterd	Nee
sesamzaad	Nee
sulfiet	Nee
lupine	Nee
weekdieren	Nee

Voedingswaarden (per 100g)

Voedingsstof	Waarde	Eenheid
Energie	962,0	kJ
Energie	230,0	kcal
Vetten	12,0	g
- waarvan verzadigd	4,2	g
Koolhydraten	0,5	g
- waarvan suikers	0,5	g
Eiwitten	30,0	g
Zout	5,1	g
Natrium	2,0	g

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
Ontvangst grossier	Gekoeld	4°C	307 dag(en)
Af productie	Gekoeld	4°C	310 dag(en)

Microbiologische normen

Listeria monocytogenes	< 100 kve/g	Einde THT
Salmonella	afwezig in 25g	Einde THT

Logistieke details

Consumentenleenheid

Artikelnaam	Livar BLK V3 Prosciutto di Monastero
Korte naam	Prosciutto di Monastero
EAN	8718469721467
Artikelnummer fabrikant	113220
Intrastat-code	02101131
EU-nummer producent	BE-376-EG

Afmetingen & gewicht

Verpakkingstype	68
Lengte	15,7cm
Breedte	30,6cm
Hoogte	6,8cm
Stuksartikel/gewichtsartikel	Gewichtsartikel
Netto inhoud (indicatie)	5,50kg
E-teken	Nee

Bewaring & verwerking

Vers/Bevroren (code)	Vers
Opmerking	

Authenticiteitsverklaring

De oorsprong van het Limburgse Livarvarken ligt op de eeuwenoude kloosterboerderij van Abdij Lilbosch in Echt. Sinds 1999 werken Livar en de abdij samen om op een maatschappelijk verantwoorde manier varkens te hoeden. Het Livarvarken is ontstaan uit een bijzondere kruising van rassen, krijgt natuurlijke voeding, heeft een bed van stro en het kan lekker buiten rondlopen. Zo ontstaat vlees van de beste kwaliteit. Dat proef je!

De Livarvarkens worden op een aantal speciaal daarvoor ingerichte boerderijen gefokt en grootgebracht (zie onze website). Al het Livar verse vlees en vleeswaren wordt gesneden en/of geproduceerd van deze Livar varkens. Vleeswarenproductie van dit vlees wordt uitbesteed aan een aantal geselecteerde bedrijven waar kwaliteit, beheersbaarheid van het productieproces en tracking en tracing gegarandeerd is.

Producent gegevens (laatste bewerking)

Livar BV
Röntgenweg 19
6101 XD Echt (NL)
Tel: +31 (88) 548 27 83

EU-nr: NL-661-EU
E-mail: info@livar.nl

Kwaliteitsborging

Productie in een door de NVWA erkende vestiging. Het kwaliteitssysteem is gecertificeerd volgens FSC22000
De aankoop, transport, behandeling, verwerking en de verpakking gebeuren conform de meest recente Europese richtlijnen en Nederlandse wetgeving.

Deze productspecificatie is naar beste vermogen samengesteld op basis van gegevens die beschikbaar zijn op de datum van opstellen van het document. Deze gegevens zijn gebonden aan productieprocessen, leveranciersdeclaraties, literatuur en grondstofspecificaties en zijn bijgevolg wijzigbaar in functie van tijd en beschikbaarheid. Productaansprakelijkheid beperkt zich tot wettelijke aansprakelijkheid. De specificatie is dan ook louter informatief en kan geenszins als tegenstelbare garantie worden aangewend. Wijzigingen worden niet automatisch medegedeeld.