

## RAPPEL DE PRODUIT/ PRODUKTRUECKRUF



Désignation:	<b>METTWURST COCKTAIL 12 PC SOUS VIDE</b>
N° d'article:	555015
Date d'emballage:	26/03/21
DLC:	25/04/21
Motif:	Détection de la bactérie salmonelle dans le lot de farce utilisé pour confectionner la mettwurst

Chère cliente, cher client,

Suite à la détection de la bactérie salmonelle dans le lot de farce utilisé pour confectionner la mettwurst cocktail décrite ci-dessus, par précaution, nous procédons au rappel du produit.

Par conséquent, si vous le possédez encore, **vous êtes priés de ne plus l' utiliser ou de ne plus le consommer et de nous le retourner.**

Pour être remboursé, veuillez impérativement prendre contact **avec votre interlocuteur commercial habituel** ou composer les numéros de téléphone **00352/49 89 511 ou 00352/49 89 559** et nous indiquer les quantités à reprendre. Pour des raisons d'organisation, ces lignes sont uniquement ouvertes, du lundi au vendredi, de 7 à 18 heures et le samedi de 7 à 12 heures. A la prochaine livraison, notre chauffeur sera en possession d'un ordre de reprise écrit et c'est uniquement avec ce document que le retour sera autorisé. Pour les clients non livrés, le remboursement est également possible, sur présentation de l'emballage, directement à la réception de notre magasin.

Pour tout autre renseignement autre que l'organisation du retour, vous pouvez contacter les numéros suivants:

-samedi, de 8 à 12 h, +352 4989448

-du lundi au vendredi, de 8h00 à 20h00, +352 4989825

Nous vous présentons toutes nos excuses pour cet incident indépendant de notre volonté et vous prions d'agréer, chère cliente, cher client, nos meilleures salutations.

Service Qualité

NB: la bactérie salmonelle est sensible à la chaleur et est détruite par une cuisson (70°C) à coeur.

[www.provencale.lu](http://www.provencale.lu)