

BEURRE MOULÉ BIO DOUX 100% BRETON // 250 g

35980003

Autre format :
demi-sel

PRODUIT

Le beurre biologique 100% Breton Grand Fermage est élaboré dans le respect des méthodes traditionnelles avec toute la rigueur imposée du cahier des charges de l'agriculture biologique. Décliné en doux et demi-sel le beurre biologique Grand Fermage est d'une belle couleur jaune d'or. Il est issu d'un malaxage très lent qui lui confère sa texture tendre. Ce beurre est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations) ou sur table.

Dénomination légale de vente	Beurre Biologique doux
Ingrédients	Beurre biologique. Lait origine France
Site(s) de production	Cesson-Sévigné (35)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	35 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	3053 kJ 742 kcal	36%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	82 g 57 g	117% 285%
Glucides <i>Dont sucres</i>	< 0,5 g < 0,5 g	0% 1%
Protéines	0,6 g	1%
Sel***	0,05 g	1%

**Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

***Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié IFS
Marques d'identification	FR 35-051-001 CE
Nomenclature douanière	0405101190

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230000819		Moulé	250 g	253 g	120 x 60 x 40 mm
Colis		03523230000857	Colis de 12 moulés	3 kg	3,28 kg	255 x 192 x 93 mm
Palette			Palette type Europe	576 kg	649 kg	120 x 80 x 126 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	16	12	192	2304

BEURRE MOULÉ BIO DEMI-SEL 100% BRETON // 250 g

35990003

Autre format :
doux

PRODUIT

Le beurre biologique 100% Breton Grand Fermage est élaboré dans le respect des méthodes traditionnelles avec toute la rigueur imposée du cahier des charges de l'agriculture biologique. Décliné en doux et demi-sel le beurre biologique Grand Fermage est d'une belle couleur jaune d'or. Il est issu d'un malaxage très lent qui lui confère sa texture tendre. Ce beurre est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations) ou sur table.

Dénomination légale de vente	Beurre Biologique demi-sel
Ingrédients	Beurre biologique, sel (2%). Lait origine France
Site(s) de production	Cesson-Sévigné (35)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	35 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	2979 kJ 724 kcal	35%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	80 g 56 g	114% 280%
Glucides <i>Dont sucres</i>	< 0,5 g < 0,5 g	0% 1%
Protéines	0,6 g	1%
Sel	2 g	33%

**Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié IFS
Marques d'identification	FR 35-051-001 CE
Nomenclature douanière	0405101190

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230000826		Moulé	250 g	253 g	120 x 60 x 40 mm
Colis		03523230000864	Colis de 12 moulés	3 kg	3,28 kg	255 x 192 x 93 mm
Palette			Palette type Europe	576 kg	649 kg	120 x 80 x 126 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	16	12	192	2304