

BEURRE PLAQUETTE DOUX AOP // 125 g

32100002



Autre format : 250 g
Egalement disponible en
demi-sel 250 g

PRODUIT

Le beurre plaquette AOP Grand Fermage est élaboré exclusivement à partir de lait issu du territoire de l'AOP Charentes-Poitou. Préparé à partir de crème fraîche maturée lentement pendant 12 heures minimum, il possède une finesse remarquable et un goût authentique. Ce beurre extra fin est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations) ou sur table.

Dénomination légale de vente	Beurre extra fin AOP Charentes Poitou
Ingrédients	Crème fraîche pasteurisé, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	45 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	3061 kJ 744 kcal	37%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	82 g 57 g	117% 295%
Glucides <i>Dont sucres</i>	0,9 g 0,9 g	0,3% 1%
Protéines	0,7 g	1,4%
Sel***	0,05 g	0,8%

**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	Conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	04051011

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3354599569002		Alu PE ingraissable	125 g	127 g	110 x 60 x 20 mm
Colis		03523230027250	Colis de 20 plaquettes	2,5 kg	2,61 kg	335 x 234 x 46 mm
Palette			Palette type Europe	500 kg	539 kg	106 x 80 x 120 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	10	20	200	4000

BEURRE PLAQUETTE DOUX AOP // 250 g

32110005



Autre format : 125 g
Egalement disponible en
demi-sel 250 g

PRODUIT

Le beurre plaquette AOP Grand Fermage est élaboré exclusivement à partir de lait issu du territoire de l'AOP Charentes-Poitou. Préparé à partir de crème fraîche maturée lentement pendant 12 heures minimum, il possède une finesse remarquable et un goût authentique. Ce beurre extra fin est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations) ou sur table.

Dénomination légale de vente	Beurre extra fin AOP Charentes Poitou
Ingrédients	Crème fraîche pasteurisé, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	45 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	3061 kJ 744 kcal	37%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	82 g 57 g	117% 295%
Glucides <i>Dont sucres</i>	0,9 g 0,9 g	0,3% 1%
Protéines	0,7 g	1,4%
Sel***	0,05 g	0,8%

**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	Conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié IFS
Marque d'identification	FR 85-019-001 CE
Nomenclature douanière	04051011

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3354599571005		Alu PE ingraissable	250 g	252,5 g	110 x 60 x 40 mm
Colis		03354599571319	Colis de 20 plaquettes	5 kg	5,16 kg	330 x 234 x 87 mm
Palette			Palette type Europe	700 kg	741,8 kg	120 x 80 x 136 cm
	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette		
Palettisation	10	14	140	2800		

BEURRE PLAQUETTE DEMI-SEL AOP // 250 g

32120005



Autres formats :
125 g et 250 g doux

PRODUIT

Le beurre plaquette AOP Grand Fermage est élaboré exclusivement à partir de lait issu du territoire de l'AOP Charentes-Poitou. Préparé à partir de crème fraîche maturée lentement pendant 12 heures minimum, il possède une finesse remarquable et un goût authentique. Ce beurre extra fin est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations) ou sur table.

Dénomination légale de vente	Beurre extra fin AOP Charentes Poitou
Ingrédients	Crème pasteurisé, sel ajouté : 2%, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	45 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	2987 kJ 726 kcal	36%
Matières grasses Dont acides gras saturés	80 g 56 g	114% 280%
Glucides Dont sucres	0,9 g 0,9 g	0,3% 1%
Protéines	0,7 g	1,4%
Sel	1,6 g	27%

**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	Conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié IFS
Marque d'identification	FR 85-019-001 CE
Nomenclature douanière	04051011

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3354599572002		Alu PE ingraissable	250 g	252,5 g	110 x 60 x 40 mm
Colis		03354599572316	Colis de 20 plaquettes	5 kg	5,16 kg	330 x 234 x 87 mm
Palette			Palette type Europe	700 kg	741,8 kg	120 x 80 x 136 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	10	14	140	2800