

BEURRE ROULEAU AOP DOUX // 250G

33840005



Autre format : 500g
Également disponible en
250 g Demi sel

PRODUIT

Le beurre Rouleau AOP LA VIETTE est fabriquée exclusivement à partir de lait collecté dans les 72 heures sur le territoire de l'AOP (Charentes, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée et Vienne). Le beurre Rouleau est préparé à partir de crème fraîche maturée lentement et biologiquement pendant 12 heures minimum. Cette méthode traditionnelle confère à ce beurre une finesse remarquable, un goût authentique et singulier (un petit goût de noisette) et un parfum très délicat. Existe en doux et demi-sel.

Dénomination légale de vente	Beurre doux AOP Charentes-Poitou
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), ferments lactiques (dont lait)
Site de production	La Viette (79)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	40 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	3061 kJ 744 kcal	36% 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%
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
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	3474510010038		Film alu	250 g	253 g	180 x 40 mm
Colis		03523230024976	Colis de 20 rouleaux	5 kg	5,2 kg	370 x 235 x 110 mm
Palette			Palette type Europe	600 kg	624 kg	120 x 80 x 147 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	10	12	120	2400

BEURRE ROULEAU AOP DOUX // 500G

33810005

Autre format :
250g

PRODUIT

Le beurre Rouleau AOP LA VIETTE est fabriquée exclusivement à partir de lait collecté dans les 72 heures sur le territoire de l'AOP (Charentes, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée et Vienne). Le beurre Rouleau est préparé à partir de crème fraîche maturée lentement et biologiquement pendant 12 heures minimum. Cette méthode traditionnelle confère à ce beurre une finesse remarquable, un goût authentique et singulier (un petit goût de noisette) et un parfum très délicat. Existe en doux et demi-sel.

Dénomination légale de vente	Beurre doux AOP Charentes-Poitou
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), ferments lactiques (dont lait)
Site de production	La Viette (79)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	40 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	3061 kJ 744 kcal	36% 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%
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
Marque d'identification	FR 79-354-001 CE
Nomenclature douanière	04051011

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3474510010045		Film alu	500 g	503,9 g	215 x 50 mm
Colis		03523230045704	Colis de 10 rouleaux	5 kg	5,2 kg	290 x 250 x 125 mm
Palette			Palette type Europe	600 kg	624 kg	120 x 80 x 140 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	12	10	120	1200

BEURRE ROULEAU AOP DEMI SEL // 250g

33850005

Également disponible
en doux 250g et 500g

PRODUIT

Le beurre Rouleau AOP LA VIETTE est fabriquée exclusivement à partir de lait collecté dans les 72 heures sur le territoire de l'AOP (Charentes, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée et Vienne). Le beurre Rouleau est préparé à partir de crème fraîche maturée lentement et biologiquement pendant 12 heures minimum. Cette méthode traditionnelle confère à ce beurre une finesse remarquable, un goût authentique et singulier (un petit goût de noisette) et un parfum très délicat. Existe en doux et demi-sel.

Dénomination légale de vente	Beurre demi sel AOP Charentes-Poitou
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), sel, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	La Viette (79)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	40 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 <i>Dont acides gras saturés</i>	80 g 56 g	114% 285%
Glucides <i>Dont sucres</i>	0,9 g 0,9 g	0,3% 1%
Protéines	0,7 g	1%
Sel	1,9 g	32%

**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
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	3474510010281		Film alu	250 g	253 g	180 x 40 mm
Colis		03523230024990	Colis de 20 rouleaux	5 kg	5,2 kg	370 x 235 x 110 mm
Palette			Palette type Europe	600 kg	624 kg	120 x 80 x 147 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	10	12	120	2400