



PRODUIT

Le beurre rouleau Ligueil est fabriqué à partir de beurre pasteurisé. Son format le rend facile à utiliser et à découper. Il est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire, en pâtisserie (fond de tarte...) et sur table en accompagnement de radis, fruits de mer...

Dénomination légale de vente	Beurre doux
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), 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 +6°C

VALEURS ENERGETIQUES

	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 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	3274060032357		Papier alu	1 kg	1,07 kg	250 x 75 x 75 mm
Colis		03274063235328	Colis de 10 rouleaux	10 kg	10,28 kg	386 x 266 x 146 mm
Palette			Palette type Europe	500 kg	532 kg	120 x 80 x 103 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	9	5 + 5 colis	50	500