BEURRE DOUX DE BRETAGNE // 250g

34440010





Autre format: Demi-sel

Notre beurre 100% breton est idéal comme ingrédient ou sur plateau.

9			1
5	Dénomination légale de vente	Beurre doux	
	Ingrédients	Crème pasteurisée, ferments lactiques (dont lait)	tueib
	Site de production	Cesson-Sévigné (35)	récentio
	Origine du lait	France	garantip
	DDM* Garantie client	40 jours	ninimale
	Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C	- durabilité r

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
----------------------------------	--

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

DO	NNÉES 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		
Marque d'identification	FR 35-051-001 CE		

DONNÉES LOGISTIQUES							
	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)	
Unité consommation	3271820003060		Plaquette	250 g	253 g	110 x 60 x 40 mm	
Colis		03271822003068	Colis de 40 plaquettes	10 kg	10,38 kg	334 x 231 x 165 mm	
Palette			Palette type Europe	800 kg	846 kg	120 x 80 x 142 cm	

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	10	8	80	3200



^{**}Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)
*** Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium



GAMME BEURRES INGREDIENT



Autre format : Doux

*Date de durabilité minimale garantie réception client

PRODUIT

Notre beurre 100% breton est idéal comme ingrédient ou sur plateau.

		1
Dénomination légale de vente	Beurre demi-sel	
Ingrédients Crème pasteurisée, sel (2%), ferments lactiques (dont lait)] ;
Site de production	Cesson-Sévigné (35)	
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	% AR**
Energie	2979 kJ 724 kcal	35 %
Matières grasses Dont acides gras saturés	80 g 56 g	114 % 280 %
Glucides Dont sucres	0,5 g 0,5 g	0 % 1 %
Protéines	0,6 g	1%
Sel	2 g	33 %

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			
Marque d'identification	FR 35-051-001 CE			

DOMNELS EGGISTIQUES						
	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)
Unité consommation	3271820003053		Plaquette	250 g	253 g	110 x 60 x 40 mm
Colis		03271822003051	Colis de 40 plaquettes	10 kg	10,38 kg	334 x 231 x 165 mm
Palette			Palette type Europe	800 kg	846 kg	120 x 80 x 142 cm

DONNÉES LOGISTIOLIES

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	10	8	80	3200

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