

BEURRE CONVIETTE AOP DEMI SEL // 15 g

34370002




Trois formats :
Etui 450 g - Plateau 600 g
- Etui 150g
Également disponible en doux

PRODUIT

La Conviette est une portion de beurre Charentes-Poitou AOP au format 15 g unique sur le marché, élégant et original. La Conviette est fabriquée à partir de crèmes pasteurisées et maturées issues de la zone AOP. Elle présente une qualité irréprochable. Préparée à partir de crème maturée pendant 16 heures minimum, la Conviette possède une finesse et un goût authentique. Séduisante, elle se différencie par sa forme de jolie papillote, aux tons et au graphisme raffinés. Son emballage et sa fermeture préservent toutes ses qualités organoleptiques. Disponible en doux pour accompagner un petit déjeuner continental et demi-sel pour un brunch salé.

Dénomination légale de vente	Beurre Charentes-Poitou AOP demi sel
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), sel, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville-sur-Vie (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	30 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% 280%
Glucides <i>Dont sucres</i>	0,9 g 0,9 g	0% 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	0405101120

DONNÉES LOGISTIQUES ÉTUI 450G

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)
Unité consommation	3523230032568		Etui	450 g	584 g	280 x 155 x 38 mm
Colis		03523230032742	Colis de 4 étuis	1,8 kg	2,96 kg	290 x 163 x 171 mm
Palette			Palette type Europe	239 kg	418 kg	120 x 80 x 135 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	19	7	133	532

BEURRE CONVIETTE AOP DEMI SEL // 15 g

34390003




Trois formats :
Etui 450 g - Plateau 600 g
- Etui 150g
Également disponible en doux

PRODUIT

La Conviette est une portion de beurre Charentes-Poitou AOP au format 15 g unique sur le marché, élégant et original. La Conviette est fabriquée à partir de crèmes pasteurisées et maturées issues de la zone AOP. Elle présente une qualité irréprochable. Préparée à partir de crème maturée pendant 16 heures minimum, la Conviette possède une finesse et un goût authentique. Séduisante, elle se différencie par sa forme de jolie papillote, aux tons et au graphisme raffinés. Son emballage et sa fermeture préservent toutes ses qualités organoleptiques. Disponible en doux pour accompagner un petit déjeuner continental et demi-sel pour un brunch salé.

Dénomination légale de vente	Beurre Charentes-Poitou AOP demi sel
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), sel, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville-sur-Vie (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	30 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

* Date de durabilité minimale garantie réception client

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% 280%
Glucides <i>Dont sucres</i>	0,9 g 0,9 g	0% 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	FR 85.019.001 CE
Nomenclature douanière	0405101120

DONNÉES LOGISTIQUES PLATEAU 600G

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230032759		Plateau carton 40 Conviettes	600 g	660 g	370 x 128 x 37 mm
Colis		03523230032773	Colis de 5 plateaux	3 kg	3,8 kg	382 x 141 x 195 mm
Palette			Palette type Europe	288 kg	336 kg	120 x 80 x 140 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	16	6	96	480

BEURRE CONVIETTE AOP DEMI SEL // 15 g

34910001




Trois formats :
Etui 450 g - Plateau 600 g
- Etui 150g
Également disponible en doux

PRODUIT

La Conviette est une portion de beurre Charentes-Poitou AOP au format 15 g unique sur le marché, élégant et original. La Conviette est fabriquée à partir de crèmes pasteurisées et maturées issues de la zone AOP. Elle présente une qualité irréprochable. Préparée à partir de crème maturée pendant 16 heures minimum, la Conviette possède une finesse et un goût authentique. Séduisante, elle se différencie par sa forme de jolie papillote, aux tons et au graphisme raffinés. Son emballage et sa fermeture préservent toutes ses qualités organoleptiques. Disponible en doux pour accompagner un petit déjeuner continental et demi-sel pour un brunch salé.

Dénomination légale de vente	Beurre Charentes-Poitou AOP demi sel
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), sel, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	La Crèche (79)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	30 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% 280%
Glucides <i>Dont sucres</i>	0,9 g 0,9 g	0% 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	FR 79.048.010 CE
Nomenclature douanière	0405101120

DONNÉES LOGISTIQUES ETUI 150G

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230046176		Etui	150 g	172 g	117 x 95 x 35 mm
Colis		03523230046183	Colis de 8 étuis	1,2 kg	1,646 kg	299 x 121 x 99 mm
Palette			Palette type Europe	290 kg	355 kg	120 x 80 x 124 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	22	11	242	1936