

## BEURRE CONVIETTE AOP DEMI SEL // 15 g

34370002




Deux formats :  
Etui 450 g & Plateau 600 g  
Également disponible en doux

## PRODUIT

La Conviette est une portion de beurre AOP Charentes Poitou 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 12 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.


<b>Dénomination légale de vente</b>	Beurre demi sel AOP Charentes-Poitou
<b>Ingrédients</b>	Crème pasteurisée (origine : France), sel, ferments lactiques (dont lait)
<b>Site de production</b>	La Viette (79)
<b>Origine du lait</b>	France
<b>DDM* Garantie client</b>	30 jours
<b>Conditions de stockage avant/après ouverture</b>	entre +2° et +6°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

<b>Allergènes</b>	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
<b>OGM</b>	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.
<b>Ionisation</b>	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
<b>Marque d'identification</b>	
<b>Nomenclature douanière</b>	04051011

## DONNÉES LOGISTIQUES ÉTUI 450G

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230032568		Barquette et fourreau 30 Conviettes	450 g	584 g	281 x 155 x 38 mm
Colis		03523230032742	Colis de 4 étuis	1,8 kg	2,43 kg	290 x 163 x 171 mm
Palette			Palette type Europe	239 kg	323 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




Deux formats :  
Etui 450 g & Plateau 600 g  
Également disponible en doux

## PRODUIT

La Conviette est une portion de beurre AOP Charentes Poitou 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 12 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.

<b>Dénomination légale de vente</b>	Beurre demi sel AOP Charentes-Poitou
<b>Ingrédients</b>	Crème pasteurisée (origine : France), sel, ferments lactiques (dont lait)
<b>Site de production</b>	La Viette (79)
<b>Origine du lait</b>	France
<b>DDM* Garantie client</b>	30 jours
<b>Conditions de stockage avant/après ouverture</b>	entre +2° et +6°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% 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

<b>Allergènes</b>	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
<b>OGM</b>	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.
<b>Ionisation</b>	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
<b>Marque d'identification</b>	FR 79-354-001 CE
<b>Nomenclature douanière</b>	04051011

## 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	3,5 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