

BEURRE CUBE AOP DOUX // 10 kg

33980000

Autre format :
25kg

PRODUIT

Le beurre AOP Charentes Poitou en cube et en pain est fabriqué exclusivement à partir de crèmes pasteurisées et maturées, issues de la zone AOP (Charentes, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée et Vienne). Ce beurre est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations).

Dénomination légale de vente	Beurre doux AOP Charentes-Poitou
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville sur Vie (85)
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% 285%
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	04051019

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3258070015234		Poche polyéthylène	10 kg	10,54 kg	160 x 240 x 260mm
Colis		03258070015234	Colis de 1 pièce	10 kg	10,54 kg	266 x 246 x 166 mm
Palette			Palette type Europe	600 kg	645 kg	120 x 80 x 107 cm
	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette		
Palettisation	12	5	60	60		

BEURRE CUBE AOP DOUX // 25 kg

33950000

Autre format :
10kg

PRODUIT

Le beurre AOP Charentes Poitou en cube et en pain est fabriqué exclusivement à partir de crèmes pasteurisées et maturées, issues de la zone AOP (Charentes, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée et Vienne). Ce beurre est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations).

Dénomination légale de vente	Beurre doux AOP Charentes-Poitou
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville sur Vie (85)
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% 285%
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	04051019

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3258070015111		Poche polyéthylène	25 kg	25,5 kg	385 x 280 x 260 mm
Colis		03258070015111	Colis de 1 pièce	25 kg	25,5 kg	385 x 280 x 260 mm
Palette			Palette type Europe	1000 kg	1020 kg	120 x 80 x 145 cm
	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette		
Palettisation	8	5	40	40		