

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	La Viette (79)
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% 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	
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	220 x 220 x 230 mm
Colis		03258070015234	Colis de 1 pièce	10 kg	10,54 kg	220 x 220 x 230 mm
Palette			Palette type Europe	600 kg	616 kg	120 x 80 x 107 cm
	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette		
Palettisation	15	4	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).

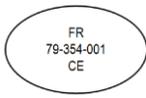
Dénomination légale de vente	Beurre doux AOP Charentes-Poitou
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), ferments lactiques (dont lait)
Site de production	La Viette (79)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	40 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

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% 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	
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		