

BEURRE DE BELLEVILLE-SUR-VIE DOUX // 125 g

39640002



Autre format : 250 g
Egalement disponible en
demi-sel 250 g

PRODUIT

Le beurre extra-fin de Belleville-sur-Vie Grand Fermage est élaboré au cœur de la Vendée.

Préparé à partir de crème fraîche maturée lentement pendant 16 heures minimum, il possède une finesse remarquable et un goût authentique.

Ce beurre extra fin est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations) ou sur table.

Dénomination légale de vente	Beurre doux extra-fin
Ingrédients	Crème pasteurisée, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville-sur-Vie (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	45 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AR**
Energie	3061 kJ 744 kcal	36%
Matières grasses Dont acides gras saturés	82 g 57 g	117% 285%
Glucides Dont sucres	0,9 g 0,9 g	0% 1%
Protéines	0,7 g	1%
Sel***	0,05 g	1%

**Apport 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	Conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié IFS
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	0405101190

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3354599569002		Plaquette	125 g	127 g	110 x 60 x 20 mm
Colis		03523230060592	Colis de 12 plaquettes	1,5 kg	1,604 kg	204 x 160 x 66 mm
Palette			Palette type Europe	450 kg	506 kg	120 x 80 x 147 cm
	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette		
Palettisation	15	20	300	3600		

BEURRE DE BELLEVILLE-SUR-VIE DOUX // 250 g

39630005



Autre format : 125 g
Egalement disponible en
demi-sel 250 g

PRODUIT

Le beurre extra-fin de Belleville-sur-Vie Grand Fermage est élaboré au cœur de la Vendée. Préparé à partir de crème fraîche maturée lentement pendant 16 heures minimum, il possède une finesse remarquable et un goût authentique.
Ce beurre extra fin est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations) ou sur table.

Dénomination légale de vente	Beurre doux extra-fin
Ingrédients	Crème pasteurisée, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville-sur-Vie (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	45 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%
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% 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	Conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié IFS
Marque d'identification	FR 85-019-001 CE
Nomenclature douanière	0405101190

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3354599571005		Plaquette	250 g	253 g	110 x 60 x 40 mm
Colis		03523230060585	Colis de 20 plaquettes	5 kg	5,22 kg	330 x 234 x 87 mm
Palette			Palette type Europe	700 kg	741,8 kg	120 x 80 x 136 cm
	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette		
Palettisation	10	14	140	2800		

BEURRE DE BELLEVILLE-SUR VIE DEMI-SEL // 250 g

39620005



Autres formats :
125 g et 250 g doux

PRODUIT

Le beurre extra-fin de Belleville-sur-Vie Grand Fermage est élaboré au cœur de la Vendée.

Préparé à partir de crème fraîche maturée lentement pendant 16 heures minimum, il possède une finesse remarquable et un goût authentique.

Ce beurre extra fin est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire (sauces, préparations) ou sur table.

Dénomination légale de vente	Beurre demi-sel extra-fin
Ingrédients	Crème pasteurisé, sel ajouté : 2%, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville-sur-Vie (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	45 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AR**
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	1,6 g	27%

**Apport de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	Conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié IFS
Marque d'identification	FR 85-019-001 CE
Nomenclature douanière	0405101190

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3354599572002		Plaquette	250 g	253 g	110 x 60 x 40 mm
Colis		03523230060561	Colis de 20 plaquettes	5 kg	5,22 kg	330 x 234 x 87 mm
Palette			Palette type Europe	700 kg	741,8 kg	120 x 80 x 136 cm
	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette		
Palettisation	10	14	140	2800		