

BEURRE PAIN MOULÉ SEL DE MER// 250 g

34730005

Autre format :
500 g

PRODUIT

Sur l'île de Noirmoutier s'étend un vaste réseau de marais salants où les sauniers récoltent encore à la main, selon une tradition de plus de mille ans, un sel naturel et délicat. Ces cristaux de sel, Grand Fermage les a choisis pour agrémenter son beurre, élaboré à partir d'une délicieuse crème fraîche. Ces petits grains donnent au beurre un côté craquant et une saveur particulière et légèrement iodée ! Ce beurre est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire ou sur table en accompagnement de radis, de fruits de mer...

Dénomination légale de vente	Beurre demi-sel
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine France), sel ajouté 3% dont 2% de cristaux de sel marin de Noirmoutier, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville (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	2987 kJ 726 kcal	36%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	80 g 55 g	114%
Glucides <i>Dont sucres</i>	1 g 1 g	0,4%
Protéines	0,6 g	1,2%
Sel	2,4 g	

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

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)/mollusques
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
Certifications	Site de production certifié IFS
Marque d'identification	FR 85-019-001 CE

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230030793		Alu PE sulfurisé	250 g	262 g	120 x 60 x 40 mm
Colis		03523230030809	Colis de 20 pièces	5 kg	5,232 kg	310 x 256 x 93 mm
Palette			Palette type Europe	600 kg	645,84 kg	127 x 80 x 120 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	10	12	120	2400

BEURRE PAIN MOULÉ SEL DE MER// 500 g

34930006

Autre format :
250 g

PRODUIT

Sur l'île de Noirmoutier s'étend un vaste réseau de marais salants où les sauniers récoltent encore à la main, selon une tradition de plus de mille ans, un sel naturel et délicat. Ces cristaux de sel, Grand Fermage les a choisis pour agrémenter son beurre, élaboré à partir d'une délicieuse crème fraîche. Ces petits grains donnent au beurre un côté craquant et une saveur particulière et légèrement iodée ! Ce beurre est idéal en cuisine comme ingrédient culinaire ou sur table en accompagnement de radis, de fruits de mer...

Dénomination légale de vente	Beurre demi-sel
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine France), sel ajouté 3% dont 2% de cristaux de sel marin de Noirmoutier, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville (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	2987 kJ 726 kcal	36%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	80 g 55 g	114%
Glucides <i>Dont sucres</i>	1 g 1 g	0,4%
Protéines	0,6 g	1,2%
Sel	2,4 g	

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

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)/mollusques
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
Certifications	Site de production certifié IFS
Marque d'identification	FR 85-019-001 CE

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230030755		Alu PE sulfurisé	500 g	505,3 g	150 x 70 x 60 mm
Colis		03523230030762	Colis de 12 pièces	6 kg	6,24 kg	298 x 165 x 184 mm
Palette			Palette type Europe	648 kg	674 kg	125 x 80 x 120 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	18	6	108	1296