

BEURRE PLAQUETTE DOUX AOP // 125 g

32100001



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

PRODUIT

Le beurre plaquette AOP Grand Fermage est élaboré exclusivement à partir de lait issu du territoire de l'AOP Charentes-Poitou. Préparé à partir de crème fraîche maturée lentement pendant 12 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 Charentes Poitou AOP doux extra fin |
| Ingrédients | Crème pasteurisée, 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 | 3061 kJ 744 kcal | 37% |
| Matières grasses Dont acides gras saturés | 82 g 57 g | 117% 295% |
| Glucides Dont sucres | 0,9 g 0,9 g | 0,3% 1% |
| Protéines | 0,7 g | 1,4% |
| Sel*** | 0,05 g | 0,8% |

**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 | |
| Nomenclature douanière | 04051011 |

DONNÉES LOGISTIQUES

| | EAN 13 | DUN 14 | Conditionnement | Poids net | Poids brut | Dimensions (L x l x h) |
|--------------------|---------------|-----------------|------------------------|------------|------------|------------------------|
| Unité consommation | 3354599569002 | | Alu PE ingraissable | 125 g | 127 g | 110 x 60 x 20 mm |
| Colis | | 03523230027250 | Colis de 20 plaquettes | 2,5 kg | 2,61 kg | 335 x 234 x 46 mm |
| Palette | | | Palette type Europe | 450 kg | 506 kg | 147 x 80 x 120 cm |
| | Colis/couche | Couches/palette | Colis/palette | UC/palette | | |
| Palettisation | 15 | 20 | 300 | 3600 | | |

BEURRE PLAQUETTE DOUX AOP // 250 g

32110005



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

PRODUIT

Le beurre plaquette AOP Grand Fermage est élaboré exclusivement à partir de lait issu du territoire de l'AOP Charentes-Poitou. Préparé à partir de crème fraîche maturée lentement pendant 12 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 Charentes Poitou AOP doux extra fin |
| Ingrédients | Crème pasteurisée, 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 | 3061 kJ 744 kcal | 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 | 1,4% |
| Sel*** | 0,05 g | 0,8% |

**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 | 04051011 |

DONNÉES LOGISTIQUES

| | EAN 13 | DUN 14 | Conditionnement | Poids net | Poids brut | Dimensions (L x l x h) |
|--------------------|---------------|----------------|------------------------|-----------|------------|------------------------|
| Unité consommation | 3354599571005 | | Alu PE ingraissable | 250 g | 252,5 g | 110 x 60 x 40 mm |
| Colis | | 03354599571319 | Colis de 20 plaquettes | 5 kg | 5,16 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 PLAQUETTE DEMI-SEL AOP // 250 g

32120005



Autres formats :
125 g et 250 g doux

PRODUIT

Le beurre plaquette AOP Grand Fermage est élaboré exclusivement à partir de lait issu du territoire de l'AOP Charentes-Poitou. Préparé à partir de crème fraîche maturée lentement pendant 12 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 Charentes Poitou AOP demi-sel extra fin |
| Ingrédients | Crème pasteurisé, sel ajouté : 2%, 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 Dont acides gras saturés | 80 g 56 g | 114% 280% |
| Glucides Dont sucres | 0,9 g 0,9 g | 0,3% 1% |
| Protéines | 0,7 g | 1,4% |
| Sel | 1,6 g | 27% |

**Apport Quotidien 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 | 04051011 |

DONNÉES LOGISTIQUES

| | EAN 13 | DUN 14 | Conditionnement | Poids net | Poids brut | Dimensions (L x l x h) |
|--------------------|---------------|----------------|------------------------|-----------|------------|------------------------|
| Unité consommation | 3354599572002 | | Alu PE ingraissable | 250 g | 252,5 g | 110 x 60 x 40 mm |
| Colis | | 03354599572316 | Colis de 20 plaquettes | 5 kg | 5,16 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 |