

BEURRE PLAQUETTE DOUX// 500 g

CODE ARTICLE

32410010

Autre format :
Demi-sel



PRODUIT

Le beurre plaquette Savenay existe en version doux ou demi-sel. Il est idéal pour de nombreuses utilisations en cuisine.

Dénomination légale de vente	Beurre doux
Ingrédients	Beurre (origine France)
Site(s) de production	Belleville-sur-Vie (85) Cesson-Sévigné (35)
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	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 FR 35-051-001 CE

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3354590237009		Plaquette	500 g	504 g	140 x 70 x 50 mm
Colis		03354590237320	Colis de 20 plaquettes	10 kg	10,36 kg	389 x 284 x 115 mm
Palette			Palette type Europe	700 kg	740 kg	120 x 80 x 130 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	8 + 6 colis	70	1400

CODE ARTICLE

BEURRE PLAQUETTE DEMI SEL // 500 g

32420010

Autre format :
Doux



PRODUIT

Le beurre plaquette Savenay existe en version doux ou demi-sel. Il est idéal pour de nombreuses utilisations en cuisine.

Dénomination légale de vente	Beurre demi-sel
Ingrédients	Beurre (origine France), sel 2%
Site(s) de production	Belleville-sur-Vie (85) Cesson-Sévigné (35)
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% 36%
Matières grasses Dont acides gras saturés	80 g 56 g	114% 278%
Glucides Dont sucres	0,9 g 0,9 g	0,3% 1%
Protéines	0,7 g	1%
Sel	2 g	32%

**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	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 FR 35-051-001 CE

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3354590158007		Plaquette	500 g	504 g	140 x 70 x 50 mm
Colis		03354590158328	Colis de 40 plaquettes	10 kg	10,36 kg	389 x 284 x 115 mm
Palette			Palette type Europe	700 kg	740 kg	120 x 80 x 130 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	8 + 6 colis	70	1400

