

## BEURRE ROULEAU AOP DOUX // 250G

33840005



Autre format : 500g  
Également disponible en  
250 g Demi sel

## PRODUIT

Le beurre Rouleau AOP LA VIETTE est fabriquée exclusivement à partir de lait collecté dans les 72 heures sur le territoire de l'AOP (Charentes, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée et Vienne). Le beurre Rouleau est préparé à partir de crème fraîche maturée lentement et biologiquement pendant 12 heures minimum. Cette méthode traditionnelle confère à ce beurre une finesse remarquable, un goût authentique et singulier (un petit goût de noisette) et un parfum très délicat. Existe en doux et demi-sel.

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

|   | Pour 100 g          | % AQR**      |
|---|---------------------|--------------|
| Energie   | 3061 kJ<br>744 kcal | 36%<br>37%   |
| Matières grasses<br><i>Dont acides gras saturés</i> | 82 g<br>57 g        | 117%<br>295% |
| Glucides<br><i>Dont sucres</i>                      | 0,9 g<br>0,9 g      | 0,3%<br>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

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Allergènes</b>              | Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)   |
| <b>OGM</b>                     | 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. |
| <b>Ionisation</b>              | N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé   |
| <b>Marque d'identification</b> |   |
| <b>Nomenclature douanière</b>  | 04051011  |

## DONNÉES LOGISTIQUES

|                    | EAN 13        | DUN 14         | Conditionnement      | Poids net | Poids brut | Dimensions (L x l x h) |
|--------------------|---------------|----------------|----------------------|-----------|------------|------------------------|
| Unité consommation | 3474510010038 |                | Film alu             | 250 g     | 253 g      | 180 x 40 mm            |
| Colis              |               | 03523230024976 | Colis de 20 rouleaux | 5 kg      | 5,2 kg     | 370 x 235 x 110 mm     |
| Palette            |               |                | Palette type Europe  | 600 kg    | 624 kg     | 120 x 80 x 147 cm      |

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

## BEURRE ROULEAU AOP DOUX // 500G

33810005

Autre format :  
250g

## PRODUIT

Le beurre Rouleau AOP LA VIETTE est fabriquée exclusivement à partir de lait collecté dans les 72 heures sur le territoire de l'AOP (Charentes, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée et Vienne). Le beurre Rouleau est préparé à partir de crème fraîche maturée lentement et biologiquement pendant 12 heures minimum. Cette méthode traditionnelle confère à ce beurre une finesse remarquable, un goût authentique et singulier (un petit goût de noisette) et un parfum très délicat. Existe en doux et demi-sel.

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

|   | Pour 100 g          | % AQR**      |
|---|---------------------|--------------|
| Energie   | 3061 kJ<br>744 kcal | 36%<br>37%   |
| Matières grasses<br><i>Dont acides gras saturés</i> | 82 g<br>57 g        | 117%<br>295% |
| Glucides<br><i>Dont sucres</i>                      | 0,9 g<br>0,9 g      | 0,3%<br>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

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Allergènes</b>              | Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)   |
| <b>OGM</b>                     | 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. |
| <b>Ionisation</b>              | N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé   |
| <b>Marque d'identification</b> |   |
| <b>Nomenclature douanière</b>  | 04051011  |

## DONNÉES LOGISTIQUES

|                    | EAN 13        | DUN 14         | Conditionnement      | Poids net | Poids brut | Dimensions (L x l x h) |
|--------------------|---------------|----------------|----------------------|-----------|------------|------------------------|
| Unité consommation | 3474510010045 |                | Film alu             | 500 g     | 503,9 g    | 215 x 50 mm            |
| Colis              |               | 03523230045704 | Colis de 10 rouleaux | 5 kg      | 5,2 kg     | 290 x 250 x 125 mm     |
| Palette            |               |                | Palette type Europe  | 600 kg    | 624 kg     | 120 x 80 x 140 cm      |

|               | Colis/couche | Couches/palette | Colis/palette | UC/palette |
|---------------|--------------|-----------------|---------------|------------|
| Palettisation | 12           | 10              | 120           | 1200       |

BEURRE ROULEAU AOP DEMI SEL // 250g

33850005

Également disponible  
en doux 250g et 500g

## PRODUIT

Le beurre Rouleau AOP LA VIETTE est fabriquée exclusivement à partir de lait collecté dans les 72 heures sur le territoire de l'AOP (Charentes, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vendée et Vienne). Le beurre Rouleau est préparé à partir de crème fraîche maturée lentement et biologiquement pendant 12 heures minimum. Cette méthode traditionnelle confère à ce beurre une finesse remarquable, un goût authentique et singulier (un petit goût de noisette) et un parfum très délicat. Existe en doux et demi-sel.

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

|   | Pour 100 g          | % AQR**      |
|---|---------------------|--------------|
| Energie   | 2987 kJ<br>726 kcal | 36%          |
| Matières grasses<br><i>Dont acides gras saturés</i> | 80 g<br>56 g        | 114%<br>285% |
| Glucides<br><i>Dont sucres</i>                      | 0,9 g<br>0,9 g      | 0,3%<br>1%   |
| Protéines   | 0,7 g               | 1%           |
| Sel   | 1,9 g               | 32%          |

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

## DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Allergènes</b>              | Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)   |
| <b>OGM</b>                     | 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. |
| <b>Ionisation</b>              | N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé   |
| <b>Marque d'identification</b> |   |
| <b>Nomenclature douanière</b>  | 04051011  |

## DONNÉES LOGISTIQUES

|                    | EAN 13        | DUN 14         | Conditionnement      | Poids net | Poids brut | Dimensions (L x l x h) |
|--------------------|---------------|----------------|----------------------|-----------|------------|------------------------|
| Unité consommation | 3474510010281 |                | Film alu             | 250 g     | 253 g      | 180 x 40 mm            |
| Colis              |               | 03523230024990 | Colis de 20 rouleaux | 5 kg      | 5,2 kg     | 370 x 235 x 110 mm     |
| Palette            |               |                | Palette type Europe  | 600 kg    | 624 kg     | 120 x 80 x 147 cm      |

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