



PRODUIT

Le beurre de tourage Grand fermage contient 82% de matière grasse. Il est facile à mettre en œuvre et parfaitement adapté au tourage ou à l'incorporation. Il assure régularité et performance pour des feuilletages de qualité.

Dénomination légale de vente	Beurre doux
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Cesson-Sévigné (35)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	40 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES
MOYENNES

	Pour 100 g	%AR**
Energie	3053 kJ 742 kcal	36%
Matières grasses Dont acides gras saturés	82 g 57 g	117% 285%
Glucides Dont sucres	< 0,5 g < 0,5 g	0% 1%
Protéines	0,6 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
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	0405101120

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230038331		Plaque	1 kg	1,01 kg	300 x 180 x 18 mm
Colis		03523230038348	Colis de 10 plaques	10 kg	10,58 kg	383 x 331 x 119 mm
Palette			Palette type Europe	720 kg	781 kg	120 x 80 x 157 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	6	12	72	720