



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
Energie	3053 kJ 742 kcal
Matières grasses Dont acides gras saturés	82 g 57 g
Glucides Dont sucres	0,5 g 0,5 g
Protéines	0,6 g
Sel***	0,05 g

**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	FR 35-051-001 CE
Nomenclature douanière	04051011

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230038331		Alu gaufré ingraissable	1 kg	1,01 kg	300 x 180 x 18 mm
Colis		03523230038348	Colis de 10 pièces	10 kg	10,58 kg	383 x 331 x 119 mm
Palette			Palette type Europe	1000 kg	1062 kg	120 x 80 x 167 cm
			Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	22		3 + 2 couches à 6 cartons	100		1000