

# BEURRE DE BARATTE AU SEL DE GUERANDE BLEU-BLANC-COEUR// 250 g

CODE ARTICLE

34480005

**Agrilait**  
Laiterie depuis 1949



## PRODUIT

Le beurre de baratte au sel de Guérande Bleu Blanc Cœur est naturellement riche en oméga 3. Il est fabriqué avec le lait de nos 16 fermes bretonnes Bleu Blanc Cœur. Le procédé de baratte lui donne un bon goût traditionnel et une texture tendre pour accompagner un plateau de fruit de mer ou simplement en ingrédient culinaire.

Dénomination légale de vente	Beurre de baratte demi-sel
Ingrédients	Crème pasteurisée, sel de Guérande (2%), 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	2979 kJ 724 kcal	35%
Matières grasses Dont acides gras saturés	80 g 52 g	114% 260%
Glucides Dont sucres	< 0,5 g < 0,5 g	0% 1%
Protéines	0,6 g	1%
Sel	2,0 g	33%

\*\*Apport 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 35-051-001 CE

## DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3271820005521		Moulé	250 g	254 g	115 x 60 x 45 mm
Colis		03271821005520	Colis de 20 moulés	5 kg	5,301 kg	316 x 249 x 103 mm
Palette			Palette type Europe	770 kg	834 kg	120 x 80 x 159,2 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	11	14	154	3080