



PRODUIT

Le beurre moulé 500 g demi-sel 100% breton possède un aspect traditionnel.

Il est idéal comme ingrédient ou sur plateau.

| | |
|--|---|
| Dénomination légale de vente | Beurre 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 56 g | 114% 280% |
| 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 | |

DONNÉES LOGISTIQUES

| | EAN 13 | DUN 14 | Conditionnement | Poids net | Poids brut | Dimensions (L x l x h) |
|--------------------|---------------|----------------|---------------------|-----------|------------|------------------------|
| Unité consommation | 3271820003831 | | Moulé | 500 g | 506 g | 149 x 84 x 47 mm |
| Colis | | 03271823003838 | Colis de 20 moulés | 10 kg | 10,46 kg | 381 x 309 x 128 mm |
| Palette | | | Palette type Europe | 500 kg | 542 kg | 120 x 80 x 116 cm |

| | Colis/couche | Couches/palette | Colis/palette | UC/palette |
|---------------|--------------|-----------------|---------------|------------|
| Palettisation | 6 | 9 | 50 | 1000 |