

PAIN MOULE DEMI-SEL // 500 g



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