

BEURRE DE BARATTE DOUX // 250 g

35780003

Également disponible en
demi-sel 250 g

PRODUIT

Le beurre de baratte est élaboré à partir d'une crème certifiée Bleu-Blanc-Coeur. Il est fabriqué dans notre beurrerie de Cesson-Sévigné (35). Grâce à une longue maturation dans nos barattes son goût est riche en saveur et délicat. Sa texture tendre ravivera les gourmets.

Dénomination légale de vente	Beurre de baratte doux
Ingrédients	Crème pasteurisée, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Cesson-Sevigné (35)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	60 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	3053 kJ 742 kcal	36%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	82 g 53 g	117% 265%
Glucides <i>Dont sucres</i>	< 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	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
Nomenclature douanière	0405101190

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230056151		Linflex mat	250 g	253 g	120x 60 x 40 mm
Colis		03523230060363	Colis de 12 plaquettes	3 kg	3,31 kg	255 x 192 x 103 mm
Palette			Palette type Europe	576 kg	660 kg	120 x 80 x 138,1 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	16	12	192	2304

BEURRE DE BARATTE DEMI-SEL // 250 g

35790003

Également disponible en
doux 250 g

PRODUIT

Le beurre de baratte est élaboré à partir d'une crème certifiée Bleu-Blanc-Coeur. Il est fabriqué dans notre beurrerie de Cesson-Sévigné (35). Grâce à une longue maturation dans nos barattes son goût est riche en saveur et réhaussé d'une pointe de sel. Sa texture tendre ravivera les gourmets.

Dénomination légale de vente	Beurre de baratte demi-sel
Ingrédients	Crème pasteurisée, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Cesson-Sevigné (35)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	60 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	2979 kJ 724 kcal	35%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	80 g 52 g	114% 260%
Glucides <i>Dont sucres</i>	< 0,5 g < 0,5 g	0% 1%
Protéines	0,6 g	1%
Sel***	2,0 g	33%

**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	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
Nomenclature douanière	0405101190

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230056175		Linflex mat	250 g	253 g	120x 60 x 40 mm
Colis		03523230060370	Colis de 12 plaquettes	3 kg	3,31 kg	255 x 192 x 103 mm
Palette			Palette type Europe	576 kg	660 kg	120 x 80 x 138,1 cm
	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette		
Palettisation	16	12	192	2304		