

BEURRE MOULÉ AOP DOUX // 250 g

33510005

Également disponible en
demi-sel 250 g

PRODUIT

Le beurre moulé Charentes-Poitou AOP est un beurre extra fin de qualité supérieure.

Sa méthode de fabrication spécifique, incluant une maturation lente de 16 heures minimum, lui confère une saveur authentique et distinctive rappelant subtilement la noisette.

Dénomination légale de vente	Beurre Charentes-Poitou AOP doux extra-fin
Ingrédients	Crème pasteurisée, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville-sur-Vie (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	45 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AR**
Energie	3061 kJ 744 kcal	36%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	82 g 57 g	117% 285%
Glucides <i>Dont sucres</i>	0,9 g 0,9 g	0% 1%
Protéines	0,7 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 85.019.001 CE
Nomenclature douanière	0405101120

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230009362		Moulé	250 g	253 g	110x 60 x 40 mm
Colis		03523230009379	Colis de 20 moulés	5 kg	5,26 kg	310 x 256 x 93 mm
Palette			Palette type Europe	600 kg	649 kg	120 x 80 x 127 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	10	12	120	2400

BEURRE MOULÉ AOP DEMI-SEL // 250 g

36080003

Également disponible en
doux 250 g

PRODUIT

Le beurre moulé Charentes-Poitou AOP est un beurre extra fin de qualité supérieure.

Sa méthode de fabrication spécifique, incluant une maturation lente de 16 heures minimum, lui confère une saveur authentique et distinctive rappelant subtilement la noisette.

Dénomination légale de vente	Beurre Charentes-Poitou AOP demi-sel extra-fin
Ingrédients	Crème pasteurisée, ferments lactiques (dont lait)
Site de production	Belleville-sur-Vie (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	45 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +8°C

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AR**
Energie	2987 kJ 726 kcal	36%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	80 g 56 g	114% 280%
Glucides <i>Dont sucres</i>	0,9 g 0,9 g	0% 1%
Protéines	0,7 g	1%
Sel	1,6 g	27%

**Apport Quotidien 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 85.019.001 CE
Nomenclature douanière	0405101120

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230060851		Moulé	250 g	253 g	110x 60 x 40 mm
Colis		13523230060858	Colis de 20 moulés	5 kg	5,26 kg	310 x 256 x 93 mm
Palette			Palette type Europe	600 kg	649 kg	120 x 80 x 127 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	10	12	120	2400