



PRODUIT

Beurre fabriqué à partir de crème, qui ne peut être congelée et faisant l'objet d'une pasteurisation et d'une maturation physique biologique par ensemencement de ferments lactiques sélectionnés pendant 16 heures minimum. Le process d'obtention de notre beurre s'appuie sur un procédé qui permet d'obtenir une cristallisation optimale conférant au beurre les caractéristiques de texture attendues pour les opérations de feuilletage (fermeté et plasticité).

Dénomination légale de vente	Beurre doux extra-fin
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine : France), ferments lactiques (dont lait)
Sites de production	Belleville (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	45 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	entre +2° et +6°C

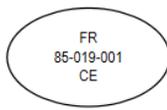
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	3061 kJ 744 kcal	36% 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	0,3% 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	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Marque d'identification	
Nomenclature douanière	0405101900

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230063012		Film PEHD	10 kg	10,02 kg	305 x 122 x 285 mm
Colis		23523230063016				
Palette			Palette plastique H1	640 kg	666 kg	120 x 80 x 112,6cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	8 colis	64	64