



PRODUIT

Le beurre doux premium est fabriqué à partir de lait français collecté auprès des exploitations situées autour du site de Belleville-sur-Vie en Vendée.

Préparé à partir de crème fraîche maturée biologiquement pendant 16 heures minimum, il possède un goût authentique, une texture et des qualités préservées.

Ce beurre extra-fin est fabriqué dans les 72 heures suivant la collecte de lait, non congelé.

Dénomination légale de vente	Beurre 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 +6°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	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
Certifications	Site de production certifié IFS
Marque d'identification	FR 85.019.001 CE
Nomenclature douanière	0405101990

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230061759		Pain	10 kg		260 x 240 x 160 mm
Colis		13523230061756	Colis de Pain	10 kg		260 x 240 x 160 mm
Palette			TECHNIFIL	500 kg	551 kg	114 x 85 x 98 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	10	5	50	50