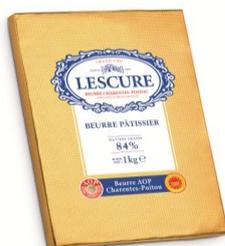


Beurre pâtissier 84% MG**1 kg****Produit**

La certification AOP Charentes-Poitou : gage de qualité

**PLUS
PRODUIT**

Un goût typé et une texture plastique adaptée au travail du tourage

Un savoir-faire maîtrisé : fabrication traditionnelle par barattage

Dénomination	Ingrédients
Beurre pasteurisé doux 84% MG	CREME pasteurisée issue de LAIT de vache , ferments LACTIQUES
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A Conserver au froid à +6°C	Conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	3130	761
Matières grasses (g)	84	
dont acides gras saturés	59	
Glucides (g)	0,7	
dont sucres	0,7	
Protéines (g)	0,6	
Sel (g)	0,1	
Fibres (g)	0,0	
Calcium (mg)	-	
Vitamine D	-	
MG sur poids total (%)		

**Informations
complémentaires****Données logistiques**

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3282380060783	33282380060784	
Conditionnement	Plaque de 1 kg	Colis de 10 plaques	
Poids net	1000 g	10 kg	840 kg
Poids brut	1013,75 g	10,48 kg	905,82 kg
Dimensions Lxlxh (mm)	300 x 200 x 20 mm	420 x 320 x 105 mm	1200 x 800 x 1620 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	6	14	84	840

Contrat date : 40 jours

Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache	Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Origine	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
FR 17 . 434 . 002 CE	France	0405101190	IFS	Non concerné