

**PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre Demi-sel Gastronomique
Plaquette 500g**



- Un beurre de haute qualité régulière,
- Un bon goût de beurre frais et crémeux.
- Facile à incorporer
- Pour une cuisine et des pâtisseries encore plus savoureuses.
- Fabriqué dans notre beurrerie de Retiers au coeur du bassin laitier breton
- Un format 500g adapté aux Professionnels

Beurre

Produit

Dénomination légale	Beurre demi-sel		
Ingrédients	Beurre (LAIT) (crème origine France), sel (3% max.)		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	40 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et+8°C		
Code article	37268 01		
EAN 13	3428200372685		
DUN 14	03428202072682		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	13.5	x	7.5 x 5.2

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	2989 kJ 727 kcal	299kJ 73kcal	36% 36%	4% 4%
Matières grasses :	80 g	8.0g	114%	11%
dont acides gras saturés :	55 g	5.5g	275%	28%
Glucides :	1,0 g	0g	0,4%	0%
dont sucres :	1,0 g	0g	1,1%	0%
Protéines :	0,7 g	0g	1,4%	0%
Sel :	2,0 g	0.20g	33%	3%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	20
Dimensions (L x l x h en cm)	38,9 x 28,9 x 11
Poids net / brut (kg)	10 / 10.25
Palettisation	
Nombre de colis par couche	7
Nombre de couches par palette	12
Nombre de colis par palette	84
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 147
Poids net / brut (kg)	840 / 886

FR
35.239.005
CE

SOCIETE BEURRIERE DE RETIERS
Certifications : FSSC 22000, BRC, IFS