

**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