

PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre de tourage sec 84%MG Plaque 2kg



NOUVEAU FORMAT : plus fin, plus rapide à laminer Viennoiseries bien dorées Goût de beurre frais et prononcé Feuilletage croustillant et régulier. Régulier tout au long de l'année Fabriquée en France dans la Laiterie de Petit Fayt

Beurre

Produit						
Dénomination légale	Beurre tourage 84%MG					
Ingrédients	Beurre (LAIT), ferments lactiques.					
Origine du lait	UE					
DDM garantie entrepôt	45 jours					
Conditions de conservation	A conserver à +8°C max, dans son emballage d'origine fermé à l'abri de l'air et de la lumière.	d'édition				
Conservation après ouverture	Une fois l'emballage ouvert, il est préférable de maintenir le produit à l'abri de la lumière et au froid et de l'utiliser dans les 4 jours.	Date				
Code article	38821 01					
EAN 13	3428200307090					
DUN 14	03428201253662					
OGM	<0,9% conformément à la réglementation					
Ionisation	Non Lait at définée					
Allergènes	Lait et derives.					
Contaminations croisées	Néant					
Dimensions de l'UC (L x I x h) (cm)	38 x 30.6 x 1.8	de n				

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

		par portion	% d'AR*	% d'AR*
	Pour 100g	de 10g	pour 100g	par portion
Energie:	3108 kJ	311kJ	37%	4%
	756 kcal	76kcal	38%	4%
Matières grasses :	84 g	8.4g	120%	12%
dont acides gras saturés :	55 g	5.5g	275%	28%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	0 g	0g	0,0%	
Sel:	0,03 g	0g	0,5%	0%
* Apports recommandés pour un ad	ulte type 8400kJ/2000	Okcal		

Conditionnement Colisage Nombre d'unités par colis Dimensions (L x I x h en cm) 39,6 32,2 10,1 Poids net / brut (kg) 10,28 Palettisation Nombre de colis par couche 6 Nombre de couches par palette 15 Nombre de colis par palette 90

120

x 80

x 166,5

950

FR 59.461.030 CE

CANELIA PETIT FAYT

Certification : FSSC 22000

Dimension (L x I x h en cm)

Poids net / brut (ka)