Date de mise à jour : 28/04/2020

Beurre pour crème au beurre vanille

Unité

code^{CA}rticle

10 kg

26851501





Produit



Double de volume au crémage

Garantit une texture lisse, légère et onctueuse, avec une excellente tenue

Supporte l'addition d'alcool sans trancher

Dénomination	Ingrédients	
Beurre concentré arômatisé (vanilline) - 99,9 % MG -	BEURRE concentré, arôme : vanilline.	
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture	
A conserver à + 6°C maximum	A conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture	

Valeurs nutritionnelles moyennes

Energie: kJ/kcal Matières grasses (g) dont acides gras saturés Glucides (g) dont sucres Fibres alimentaires (g) Protéines (g) Sel (g)

Pour 100g			
3696	899		
99,9			
66,9			
0,0			
0,0			
-			
0,0			
0,00			

Informations complémentaires

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	5411396013874	05411396004032	05411396005183
Conditionnement	Carton de 10 kg	Carton de 10 kg	
Poids net	10 kg	10 kg	720 kg
Poids brut	10,084 kg	10,3 kg	764,1 kg
Dimensions Lxlxh (mm)	320 x 210 x 210 mm	320 x 210 x 210 mm	1200 x 800 x 1390 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	12	6	72	72

45 jours Contrat date:

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	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
BE FB 001 CE	Belgique	0405901000	IFS / FSSC 22000	Non concerné





















