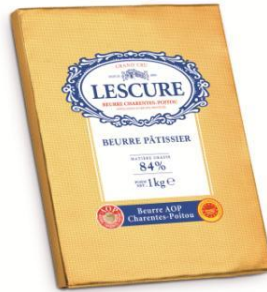


LESCURE B 84% AOP PL 1KG X10**1 kg****28002201****Produit**

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)	84,0	
dont acides gras saturés	59,0	
Glucides (g)	0,7	
dont sucres	0,7	
Fibres alimentaires (g)	0,0	
Protéines (g)	0,6	
Sel (g)	0,05	

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

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3282380060783	33282380060784	03597248024556
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 LxIxh (mm)	300 x 200 x 20 mm	421 x 320 x 105 mm	1201 x 800 x 1620 mm

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

Contrat date : 60 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	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
FR 17 . 434 . 002 CE	France	0405101190	FSSC 22000	Non concerné