

Beurre demi-sel AOP LESCURE- Rouleau**250 g****28001915****Produit**

La certification AOP Charentes-Poitou : gage de qualité

**PLUS
PRODUIT**

Un savoir-faire maîtrisé : fabrication traditionnelle par barattage

Un goût de beurre prononcé

Dénomination	Ingrédients
Beurre pasteurisé demi-sel 80% MG	CREME pasteurisée issue de LAIT de vache, sel 2%, ferments LACTIQUES.
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver à +8°C maximum	Conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	2982	725
Matières grasses (g)	80,0	
dont acides gras saturés	56,0	
Glucides (g)	0,7	
dont sucres	0,7	
Fibres alimentaires (g)	0,0	
Protéines (g)	0,6	
Sel (g)	2,0	

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

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3282380060226	13700870014612	23700870014619
Conditionnement	Rouleau	Colis de 20 rouleaux	
Poids net	250 g	5 kg	500 kg
Poids brut	252,41 g	5,321 kg	558,230 kg
Dimensions LxIxh (mm)	165 x 45 x 43,5 mm	350 x 235 x 105 mm	1200 x 800 x 1050 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	10	10	100	2 000

Contrat date : 40 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 / AB	Non concerné