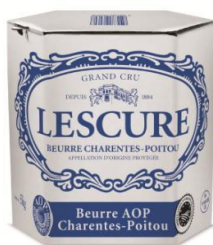


**Beurre AOP motte Lescure 82% MG**

5 kg

28002101

**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 doux 82% MG	CREME pasteurisée issue de LAIT de vache , ferments LACTIQUES.
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver à +6°C maximum	Conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture

**Valeurs nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	3060	744
Matières grasses (g)	82,0	
dont acides gras saturés	57,0	
Glucides (g)	0,8	
dont sucres	0,8	
Fibres alimentaires (g)	0,0	
Protéines (g)	0,7	
Sel (g)	0,05	

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

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3282380060608	13282380060605	03597248021104
Conditionnement	Motte	Panier de 1 motte	
Poids net	5000 g	5 kg	500 kg
Poids brut	5031,6 g	5,12 kg	537,5 kg
Dimensions LxIxh (mm)	Ø 210 x 210 mm	210 x 210 x 210 mm	1200 x 800 x 1190 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	25	4	100	100

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	0405101990	FSSC 22000	Non concerné