

Beurre Extra 82% Feuilletage & Croissant

2 kg

29777501



Produit

- Très grande souplesse d'utilisation
- Excellente tenue à la rétraction des pâtes
- Diminution importante des temps de repos entre les tours.
- Point de fusion : 34°C

PLUS
PRODUIT

Dénomination	Ingrédients
Beurre	BEURRE
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

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	3054	743
Matières grasses (g)	82,0	
dont acides gras saturés	57,2	
Glucides (g)	0,6	
dont sucres	0,6	
Fibres alimentaires (g)	0,0	
Protéines (g)	0,6	
Sel (g)	0,03	

Informations complémentaires

Vit D : 0,4-2,5µg/100g

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	5411396005190	05411396004087	05411396005206
Conditionnement	Plaque de 2 kg	Carton de 5 plaques	
Poids net	2 kg	10 kg	840 kg
Poids brut	2,027 kg	10,335 kg	892,540 kg
Dimensions LxIxh (mm)	400 x 300 x 18 mm	418 x 315 x 100 mm	1200 x 800 x 1545 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	6	14	84	420

Contrat date : 45 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
BE FB 001 CE	Belgique	04051030	IFS / FSSC 22000	Non concerné