

Beurre Extra Feuilletage & Croissant 99,9% carotène

2 kg

29778201



Produit

- Très grande souplesse d'utilisation
- Excellente tenue à la rétraction des pâtes
- Diminution importante des temps de repos entre les tours.

PLUS
PRODUIT

Dénomination	Ingrédients
Beurre concentré	BEURRE concentré, colorant : bêta-carotène (E160a(i))
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	3696	899
Matières grasses (g)	99,9	
<i>dont acides gras saturés</i>	70,7	
Glucides (g)	0,0	
<i>dont sucres</i>	0,0	
Fibres alimentaires (g)	0,0	
Protéines (g)	0,0	
Sel (g)	0,00	

Informations complémentaires

Vit D : 0,5-3,0µg/100g

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	5411396010576	05411396009952	05411396010484
Conditionnement	Plaque de 2 kg	Carton de 5 plaques	
Poids net	2 kg	10 kg	840 kg
Poids brut	2,025 kg	10,341 kg	891,144 kg
Dimensions LxIxh (mm)	407 x 298 x 16 mm	425 x 315 x 95 mm	1200 x 800 x 1470 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	0405901000	IFS / FSSC 22000	Non concerné