

Beurre de Laiterie plaque BIO Corman 2 kg

2 kg

20381301



Produit

Confectionné avec une crème issue de l'agriculture biologique contrôlée

PLUS
PRODUIT

Bon goût de crème fraîche

Excellente facilité au travail et grande régularité toute l'année

Température de travail optimale : entre 4°C et 20°C

Dénomination	Ingrédients
Beurre	BEURRE (LAIT de vache*)
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver au froid à max +6°C	Après ouverture, à conserver au froid à max+6°C et consommer rapidement.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	3054	743
Matières grasses (g)	82,0	
dont acides gras saturés	54,8	
Glucides (g)	0,6	
dont sucres	0,6	
Fibres alimentaires (g)	0,0	
Protéines (g)	0,6	
Sel (g)	0,03	

Informations complémentaires

*Lait de vache provenant de l'Agriculture Biologique (BE-BIO-001 CERTISYS, Agriculture UE)

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	5411396029233	05411396029240	05411396029257
Conditionnement	Plaque de 2 kg	Colis de 5 plaques	
Poids net	2000 g	10 kg	840 kg
Poids brut	2027 g	10,335 kg	891,99 kg
Dimensions LxIxH (mm)	400 x 300 x 18 mm	400 x 315 x 100 mm	1200 x 800 x 1544 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	04051019	IFS / FSSC 22000	Non concerné