

Beurre Corman Noisette seau

2 kg

20380301



Produit

Goût Beurrier riche et unique

PLUS
PRODUIT

Gain de temps : le beurre noisette est prêt à l'emploi

Incorporation très facile pour de nombreuses applications en cuisine, en chocolaterie ou en boulangerie pâtisserie

Format pratique : seau de 2 kg

Dénomination	Ingrédients
Beurre concentré (anhydre) rôti 98% MG	Matière grasse de LAIT, poudre de LAIT écrémé et BABEURRE.
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver au froid à max +6°C	Après ouverture, à consommer jusqu'à la date indiquée sur le seau, en gardant le produit dans son emballage d'origine et à max +6°C.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	3653	888
Matières grasses (g)	98,0	
dont acides gras saturés	65,1	
Glucides (g)	1,0	
dont sucres	1,0	
Fibres alimentaires (g)	0,0	
Protéines (g)	0,6	
Sel (g)	0,00	

Informations complémentaires

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	5411396028557	05411396028564	05411396028571
Conditionnement	Seau de 2 kg	Colis de 4 seaux	
Poids net	2000 g	8 kg	336 kg
Poids brut	2097 g	8,743 kg	391,37 kg
Dimensions LxIxh (mm)	179 x 179 x 160 mm	365 x 365 x 165 mm	1200 x 800 x 1310 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	6	7	42	168

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	04059090	IFS / FSSC 22000	Non concerné