

Beurre Extra Sec 84% MG

1 kg

20213201



Produit

PLUS
PRODUIT

- Plasticité optimale
- Goût délicat de crème
- Régularité parfaite toute l'année

Dénomination	Ingrédients
Beurre 84 % MG	Crème* de LAIT, ferments lactiques
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver à +6°C maximum	A conserver au froid et à consommer rapidement après ouverture.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g
Energie : kJ / kcal	3130 / 761
Matières grasses (g)	84.0
dont acides gras saturés	59.0
Glucides (g)	0.7
dont sucres	0.7
Fibres alimentaires (g)	0.0
Protéines (g)	0.6
Sel (g)	0.05

Informations complémentaires

*Lait origine Normandie

Température d'utilisation recommandée pour un usage optimum : 6-12°C

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3451790010323	13451790010320	13451790021463
Conditionnement	Plaque de 1 kg	Carton de 10 plaques	
Poids net	1 kg	10,000 kg	840 kg
Poids brut	1,011 kg	10,405 kg	899,520 kg
Dimensions LxIxh (mm)	285 x 190 x 20 mm	405 x 310 x 125 mm	1200 x 800 x 1620 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	6	14	84	840

Contrat date : 30 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 UE	France	0405101100	FSSC 22000 / AB	non concerné