

LESCURE Beurre demi-sel AOP Rouleau 250 g

250 g

28001915



Produit

PLUS
PRODUIT

La certification AOP Charentes-Poitou : gage de qualité

Un savoir-faire maîtrisé : fabrication traditionnelle par barattage

Un goût de beurre prononcé

Dénomination	Ingrédients
Beurre pasteurisé demi-sel 80 % MG	CREME pasteurisée issue de LAIT de vache, sel (2 %), ferments lactiques (LAIT)
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver à +8°C maximum	Conserver au frais et à consommer rapidement après ouverture

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	2982	725
Matières grasses (g)	80.0	
dont acides gras saturés	56.0	
Glucides (g)	0.7	
dont sucres	0.7	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Protéines (g)	0.6	
Sel (g)	2.0	

Informations complémentaires

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3282380060226	13700870014612	23700870014619
Conditionnement	Rouleau	Colis de 20 rouleaux	
Poids net	250,0 g	5,000 kg	500,000 kg
Poids brut	252,6 g	5,321 kg	558,230 kg
Dimensions LxIxh (mm)	165 x 45 x 44 mm	350 x 235 x 105 mm	1200 x 800 x 1050 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	10	10	100	2 000

Contrat date : 40 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 CE	France	0405101100	FSSC 22000 / AB	Non concerné