

**LESCURE B 84% AOP PL 1KG X10**

**1 kg**

**28002201**



**Produit**

La certification AOP Charentes-Poitou : gage de qualité

Un goût typé et une texture plastique adaptée au travail du tourage

Un savoir-faire maîtrisé : fabrication traditionnelle par barattage

**PLUS  
PRODUIT**

Dénomination	Ingrédients
Beurre pasteurisé doux 84% de M.G.	CREME pasteurisée issue de LAIT de vache, ferments lactiques (LAIT)
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
#N/A	Conserver au frais 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**

**Données logistiques**

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3282380060783	33282380060784	03597248024556
Conditionnement	Plaque de 1 kg	Colis de 10 plaques	
Poids net	1000 g	10 kg	840 kg
Poids brut	1013,8 g	10,48 kg	905,82 kg
Dimensions LxIxh (mm)	300 x 200 x 20 mm	420 x 320 x 105 mm	1200 x 800 x 1620 mm

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

Contrat date : 60 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
#N/A	France	0405101100	FSSC 22000 / AB	Non concerné