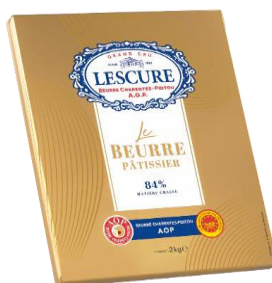


LESCURE B 84% AOP PL 2KG X5

2 kg

20935601



Produit

La certification AOP Charentes-Poitou : gage de qualité

PLUS
PRODUIT

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

Un savoir-faire maîtrisé : fabrication traditionnelle par barattage

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
A conserver à +6°C maximum	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	3700870016060	13700870016067	23700870016064
Conditionnement	Plaque de 2 kg	Colis de 5 plaques	
Poids net	2000 g	10 kg	840 kg
Poids brut	2026,6 g	10,419 kg	901,396 kg
Dimensions LxIxh (mm)	380 x 300 x 20 mm	420 x 320 x 102 mm	1200 x 800 x 1500 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	6	14	84	420

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
FR 17 434 002 CE	France	0405101900	FSSC 22000 / AB	Non concerné