



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre Doux Gastronomique
Rouleau 1 Kg**



- Des performances à la hauteur de vos attentes professionnelles :
- Texture qui s'adapte à tous les usages
 - Résistance aux fortes températures
 - Bon goût de beurre en préparation
 - Existe en format 500g, rouleau 1kg, doux, demi-sel

Beurre Produit	
Dénomination légale	Beurre
Ingrédients	Beurre (LAIT) (crème origine France)
Origine du lait	France
DDM garantie entrepôt	40 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et+8°C
Code article	38395 01
EAN 13	3428200383957
DUN 14	03428201383956
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Long. : 23,5 x Diamètre: 7,5

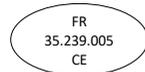
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	3063 kJ 745 kcal	306kJ 75kcal	37%	4%
Matières grasses :	82 g	8.2g	117%	12%
dont acides gras saturés :	57 g	5.7g	285%	29%
Glucides :	1,0 g	0g	0,4%	0%
dont sucres :	1,0 g	0g	1,1%	0%
Protéines :	0,7 g	0g	1,4%	0%
Sel :	0,03 g	0g	0,5%	0%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	10
Dimensions (L x l x h en cm)	38,8 x 26,1 x 15,5
Poids net / brut (kg)	10 / 10,3
Palettisation	
Nombre de colis par couche	9
Nombre de couches par palette	9
Nombre de colis par palette	81
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 154
Poids net / brut (kg)	810 / 865



SOCIETE BEURRIERE DE RETIERS
Certifications : FSSC 22000, BRC, IFS