PRÉSIDENT Professionnel

Beurre concentré coloré feuilletage et croissant Président Professionnel, plaque de 2kg

Plus fin plus rapide à laminer
Excellente résistance au laminage
Saveur de beurre prononcée
Feuilletage léger et croustillant
Régulier tout au long de l'année
Fabriqué en France dans la Laiterie de Petit Fayt

Beurre

Produit

Dénomination légale	Beurre concentré coloré
Ingrédients	Beurre concentré (LAIT), colorant : beta-carotène (E160a).
Origine du lait	UE
DDM garantie entrepôt	90 jours
Conditions de conservation	A conserver entre 10°C et 14°C, dans son emballage d'origine fermé à l'abri de l'air et de la lumière.
Conservation après ouverture	Une fois l'emballage ouvert, il est préférable de maintenir le produit à l'abri de la lumière et au froid et de le consommer rapidement.
Code article	302157 01
EAN 13	3428202333202
DUN 14	13428202333209
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)	38 x 30,6 x 1,8

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	3700 kJ	370kJ	44%	4%
	900 kcal	90kcal	45%	5%
Matières grasses :	100 g	10g	143%	14%
dont acides gras saturés :	65 g	6.5g	325%	33%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	0 g	0g	0,0%	
Sel :	0 g	0g	0,0%	

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	5
Dimensions (L x l x h en cm)	39,6 x 32,2 x 10,1
Poids net / brut (kg)	10 / 10,28
Palettisation	
Nombre de colis par couche	6
Nombre de couches par palette	15
Nombre de colis par palette	90
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 166,5
Poids net / brut (kg)	900 / 950

FR 59.461.030 CE

CANELIA PETIT FAYT

Certification : FSSC 22000

Date de mise à jour : 03/11/2023 Date d'édition : 15/01/2024

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes

G.L.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRE
www.lactalisfoodservice.fr