



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre de tourage coloré  
99,8% MG Plaque 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 900 kcal	370kJ 90kcal	44% 45%	4% 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**

<b>Colisage</b>	
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
<b>Palettisation</b>	
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  
Certifications : FSSC 22000, ISO 14001