



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre de tourage sec 84%MG**  
**Plaquette 2kg**



**NOUVEAU FORMAT** : plus fin, plus rapide à laminer  
 Viennoiseries bien dorées  
 Goût de beurre frais et prononcé  
 Feuilletage croustillant et régulier.  
 Régulier tout au long de l'année  
 Fabriquée en France dans la Laiterie de Petit Fayt

## Beurre

### Produit

|                                     |  |   |            |
|-------------------------------------|--|---|------------|
| Dénomination légale                 | Beurre de tourage à 84% M.G.   |   |            |
| Ingrédients                         | Beurre (LAIT), ferments lactiques (LAIT).  |   |            |
| Origine du lait                     | UE   |   |            |
| DDM garantie entrepôt               | 40 jours   |   |            |
| Conditions de conservation          | A conserver à +8°C max, 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 l'utiliser dans les 4 jours. |   |            |
| Code article                        | 302158 01  |   |            |
| EAN 13                              | 3428202333301  |   |            |
| DUN 14                              | 13428202333308   |   |            |
| 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 |

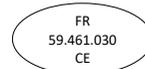
### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

|                            | Pour 100g           | par portion de 10g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|----------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Energie :                  | 3108 kJ<br>756 kcal | 311kJ<br>76kcal    | 37%<br>38%        | 4%<br>4%            |
| Matières grasses :         | 84 g                | 8.4g               | 120%              | 12%                 |
| dont acides gras saturés : | 55 g                | 5.5g               | 275%              | 28%                 |
| Glucides :                 | 0 g                 | 0g                 | 0,0%              |                     |
| dont sucres :              | 0 g                 | 0g                 | 0,0%              |                     |
| 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

|                               |      |   |      |         |
|-------------------------------|------|---|------|---------|
| <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     |



CANELIA PETIT FAYT  
 Certifications : FSSC 22000, ISO 14001