



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre Demi-sel  
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 pasteurisé demi-sel à 80% de matière grasse
Ingrédients	Beurre (LAIT) (crème origine France), sel (3% max.).
Origine du lait	France
DDM garantie entrepôt	40 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et+8°C
Code article	31262 01
EAN 13	3428200312629
DUN 14	03428201012627
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. : 24.5 x Diamètre: 6.7

**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	2989 kJ 727 kcal	299kJ 73kcal	36%	4%
Matières grasses :	80 g	8.0g	114%	11%
dont acides gras saturés :	55 g	5.5g	275%	28%
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 :	2,0 g	0.20g	33%	3%

\* 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 / 10,4
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 / 864,6

FR 35.239.005 CE SOCIETE BEURRIERE DE RETIERS  
Certifications : FSSC 22000, BRC, IFS

Date de mise à jour : 13/02/2024 Date d'édition : 23/02/2024  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes