



PRESIDENT PROFESSIONNEL TARTIMALIN Beurre Tendre léger demi-sel 1kg



- Facile à tartiner en un seul geste dès la sortie du froid, en 2 fois moins de temps qu'un beurre classique,
- Un bon goût de beurre léger,
- Pour tous types de pains et canapés,
- Fabriqué à Retiers (35) au coeur du bassin laitier breton,
- 45 à 50 sandwiches de 25 à 29 cm par barquette.

Beurre

Produit

Dénomination légale	Beurre léger demi-sel à 40% de MG			
Ingrédients	Eau, beurre (LAIT), amidon modifié (E1422), sel (1,5%), amidon de pomme de terre, ferments lactiques (LAIT), émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (E471), épaississant : gomme de cellulose (E466), conservateur : sorbate de potassium (E202), colorant : bêta carotène (E160a), arôme naturel.			
Origine du lait	France (Indication volontaire car produit non concerné par le décret)			
DDM garantie entrepôt	33 jours			
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +8°C			
Conservation après ouverture	Après ouverture, utiliser rapidement.			
Code article	32178 01			
EAN 13	3428200321782			
DUN 14	03428206321786			
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)	19,3	x	13,1	x 7,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1565 kJ 380 kcal	157kJ 38kcal	19%	2%
Matières grasses :	40 g	4.0g	57%	6%
dont acides gras saturés :	27 g	2.7g	135%	14%
Glucides :	5,0 g	0.5g	1,9%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	0 g	0g	0,0%	
Sel :	1,5 g	0.15g	25%	3%

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	6			
Dimensions (L x l x h en cm)	40,3	x	20,3	x 16,1
Poids net / brut (kg)	6	/	6,5	
Palettisation				
Nombre de colis par couche	11			
Nombre de couches par palette	10			
Nombre de colis par palette	110			
Dimension (L x l x h en cm)	120,9	x	80,9	x 177,5
Poids net / brut (kg)	660	/	747,7	

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