



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre Doux Gastronomique
Plaquette 500g**



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 doux 82% de matière grasse		
Ingrédients	Beurre (LAIT) (crème origine France)		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	40 jours		
Conditions de conservation	A conserver au froid entre +2°C et +8°C		
Code article	37269 01		
EAN 13	3428200372692		
DUN 14	03428202072699		
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)	13,5	x	7,5 x 5,2

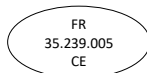
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	3063 kJ 745 kcal	306kJ 75kcal	37%	4%
Matières grasses :	82 g	8.2g	117%	12%
dont acides gras saturés :	57 g	5.7g	285%	29%
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 :	0,03 g	0g	0,5%	0%

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	20			
Dimensions (L x l x h en cm)	38,9	x	27,9	x 11,2
Poids net / brut (kg)	10	/		10,26
Palettisation				
Nombre de colis par couche	7			
Nombre de couches par palette	12			
Nombre de colis par palette	84			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 149,5
Poids net / brut (kg)	840	/		886



SOCIETE BEURRIERE DE RETIERS
Certifications : FSSC 22000, BRC, IFS, ISO 14001