

PRESIDENT PROFESSIONNEL TARTIMALIN Beurre Tendre léger doux 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 sandwichs de 25 à 29 cm par barquette.

Beurre

Produit					
Dénomination légale	Beurre léger doux à 40% de MG				
Ingrédients	Eau, beurre (LAIT), amidon modifié (E1422), amidon de pomme de terre,				
	ferments lactiques (LAIT), sel(0,4%), émulsifiant : mono- et diglycérides				
	d'acides gras (E471), épaississant : gomme de cellulose (E466), conservateur :				
	sorbate de potassium (E202), colorant : béta carotène (E160a), arome naturel.				
Origine du lait	France (Indication volontaire car produit non concerné par le décret)				
DLUO garantie entrepôt	33 jours				
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et+8°C				
Conservation après ouverture	A consommer sous 6 jours suivant l'ouverture.				
Code article	30239 01				
EAN 13	3428200302392				
DUN 14	03428206302396				
OGM	<0,9% conformément à la réglementation				
Ionisation	Non				
Allergènes	Lait et dérivés.				
Contaminations croisées	Néant				
Dimensions de l'UC (L x I x h) (cm)	18,7 x 12,6 x 7,4				

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion	% d'AR*	% d'AR*	
		de 10g	pour 100g	par portion	
Energie :	1565 kJ	157kJ	19%	2%	
	380 kcal	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:	0,60 g	0.06g	10%	1%	

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

Conditionnement Colisage Nombre d'unités par colis 6 Dimensions (L x I x h en cm) 40,3 20.3 x 15,8 Х Poids net / brut (kg) 6,5 **Palettisation** Nombre de colis par couche 11 Nombre de couches par palette 10 110 Nombre de colis par palette Dimension (L x I x h en cm) 120 x 80 x 170

660

740

FR 35.239.005

Poids net / brut (kg)

SOCIETE BEURRIERE DE RETIERS

Certifications: FSSC 22000, BRC, IFS