



Beurre

Produit

Dénomination légale	Beurre demi-sel			
Ingrédients	Beurre (LAIT) (crème origine France), sel (3% max.).			
Origine du lait	France			
DDM garantie entrepôt	60 jours			
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +8°C			
Code article	26408 01			
EAN 13	3155250002643			
DUN 14	03155252640867			
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)	5	x	3,6	x 1,1

PRESIDENT Beurre microbeurrer individuel 10g demi-sel



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% 36%	4% 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

Sous-colisage	Boîtes de 100 unités			
Colisage				
Nombre d'unités par colis	6 boîtes			
Dimensions (L x l x h en cm)	39,4	x	22,6	x 25,5
Poids net / brut (kg)	6	/		7,27
Palettisation				
Nombre de colis par couche	10			
Nombre de couches par palette	6			
Nombre de colis par palette	60			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 168,4
Poids net / brut (kg)	360	/		461,2

- La saveur et la finesse du beurre Président conciliées à la praticité du format en microbarquette !
- Fabriqué dans la Beurrerie de Retiers en Bretagne, au cœur du bassin laitier breton.
- Un emballage pratique & nomade, adapté aux usages des convives.
- La valeur sûre pour valoriser votre offre auprès de vos convives: sur les plateaux petits déjeuners, en beurre d'accueil sur les tables de restaurants, mais aussi les plateaux de fruits de mer, de fromage, de charcuterie, les brunchs.



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