

PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre de Tourage coloré Plaque 2kg



Plus fin, plus rapide à laminer Viennoiseries bien dorées Goût de beurre frais et prononcé Feuilletage croustillant et régulier. Régulier tout au long de l'année Fabriqué en France dans la Laiterie de Petit Fayt Usages : pour croissants, viennoiseries et feuilletages

Beurre

Produit							
Dénomination légale	e Beurre tourage coloré 82%MG						
Ingrédients	Beurre (LAIT), ferments lactiques (LAIT), colorant : beta-carotène (E160a).						
Origine du lait	UE						
DDM garantie entrepôt	40 jours						
Conditions de conservation	A conserver à +8°C max, dans son emballage d'origine fermé à l'abri de l'air et de la lumière.	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1					
Conservation après ouverture	Une fois l'emballage ouvert, il est préférable de maintenir le produit à l'abri de la lumière et au froid et de l'utiliser dans les 4 jours.	2					
Code article	302159 01						
EAN 13	3428202333400						
DUN 14	13428202333407						
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)	38 x 30.6 x 1.8						

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion Pour 100g de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion	
Energie:	3034 kJ	303kJ	36%	4%	\neg
	738 kcal	74kcal	37%	4%	
Matières grasses :	82 g	8.2g	117%	12%	- 1
dont acides gras saturés :	53 g	5.3g	265%	27%	- 1
Glucides:	0 g	0g	0,0%		- 1
dont sucres :	0 g	0g	0,0%		- 1
Protéines :	0 g	0g	0,0%		
Sel:	0,03 g	0g	0,5%	0%	
* Apports recommandés pour un adul			0,5%	1 0%	

Conditionnement					
Colisage		399			
Nombre d'unités par colis	5	Z			
Dimensions (L x I x h en cm)	39,6 x 32,2 x 10,1	——————————————————————————————————————			
Poids net / brut (kg)	10 / 10,28	34£			
Palettisation		70 07			
Nombre de colis par couche	6	9			
Nombre de couches par palette	15	Capital			
Nombre de colis par palette	90				
Dimension (L x I x h en cm)	120 x 80 x 166,5				
Poids net / brut (kg)	900 / 950	N N			

FR 59.461.030

CANELIA PETIT FAYT

Certifications: FSSC 22000, ISO 14001