



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre de tourage 82%MG
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
Fabriquée en France dans la Laiterie de Petit Fayt

Beurre

Produit

Dénomination légale	Beurre de tourage 82% M.G.		
Ingrédients	Beurre (LAIT), ferments lactiques (LAIT).		
Origine du lait	UE		
DDM garantie entrepôt	45 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.		
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.		
Code article	302160 01		
EAN 13	3428202333509		
DUN 14	13428202333506		
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)	38	x	30,6 x 1,8

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

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

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	5		
Dimensions (L x l x h en cm)	39,6	x	32,2 x 10,1
Poids net / brut (kg)	10	/	10,28
Palettisation			
Nombre de colis par couche	6		
Nombre de couches par palette	15		
Nombre de colis par palette	90		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 166,5
Poids net / brut (kg)	900	/	950



FR
59.461.030
CE

CANELIA PETIT FAYT

Certification : FSSC 22000