

Beurre coloré LACTALIS pat fois 10kg



- Fabriqués en laiterie à partir de crèmes sélectionnées,
- Un bon goût de beurre frais pour vos produits «au beurre»,
- Textures régulières toute l'année, adaptées au tourage ou à l'incorporation,
- Un vrai plaisir à travailler.

Beurre Produit

Dénomination légale	Beurre concentré pâtissier foisonné coloré		
Ingrédients	Beurre concentré (LAIT), colorant : beta-carotène (E160a).		
Origine du lait	UE		
DDM garantie entrepôt	180 jours		
Conditions de conservation	Température de stockage conseillée : 10-14°C 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 le consommer rapidement.		
Code article	302165 01		
EAN 13	3428202333707		
DUN 14	13428202333704		
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)	31,2	x	21,1 x 21,4

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	3700 kJ 900 kcal	370kJ 90kcal	44% 45%	4% 5%
Matières grasses :	100 g	10g	143%	14%
dont acides gras saturés :	65 g	6.5g	325%	33%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	0 g	0g	0,0%	
Sel :	0 g	0g	0,0%	

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	1		
Dimensions (L x l x h en cm)	31,2	x	21,1 x 21,4
Poids net / brut (kg)	10	/	10.305
Palettisation			
Nombre de colis par couche	12		
Nombre de couches par palette	6		
Nombre de colis par palette	72		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 150
Poids net / brut (kg)	720	/	767

FR
59.461.030
CE

CANELIA PETIT FAYT
Certification : FSSC 22000