Beurre

PRESIDENT PROFESSIONNEL TARTIMALIN Beurre Tendre léger demi-sel 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.

Produit

Dénomination légale	Beurre léger demi-sel à 40% de MG
Ingrédients	Beurre (LAIT), eau, amidon modifié, sel (1.5%), amidon de pomme terre, émulsifiant : E471, ferments lactiques (LAIT), jus concentré carotte, conservateur sorbate potassium, arôme naturel.
DDM 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	303353 01
EAN 13	3428200321782
DUN 14	03428206321786
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)	19,3 x 13,1 x 7,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1555 kJ	156kJ	19%	2%
	378 kcal	38kcal	19%	2%
Matières grasses :	40 g	4.0g	57%	6%
dont acides gras saturés :	28 g	2.8g	140%	14%
Glucides :	4,4 g	0g	1,7%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	0 g	0g	0,0%	
Sel :	1,5 g	0.15g	25%	3%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	6
Dimensions (L x l x h en cm)	40,3 x 20,3 x 16,1
Poids net / brut (kg)	6 / 6,5
Palettisation	
Nombre de colis par couche	11
Nombre de couches par palette	10
Nombre de colis par palette	110
Dimension (L x l x h en cm)	120,9 x 80,9 x 177,5
Poids net / brut (kg)	660 / 747,7

FR 35.239.005 CE

SOCIETE BEURRIERE DE RETIERS

Certifications : FSSC 22000, BRC, IFS, ISO 14001

Date d'édition : 11/09/2025
Date de mise à jour : 18/07/2025
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes