



PRÉSIDENT 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.

Beurre

Produit

Dénomination légale	Beurre léger demi-sel à 40% de MG		
Ingrédients	Eau, beurre (LAIT), amidon modifié (E1422), sel (1,5%), amidon de pomme de terre, ferments lactiques (LAIT), émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (E471), épaississant : gomme de cellulose (E466), conservateur : sorbate de potassium (E202), colorant : bêta carotène (E160a), arôme naturel.		
Origine du lait	France (Indication volontaire car produit non concerné par le décret)		
DDM garantie entrepôt	33 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +8°C		
Conservation après ouverture	Après ouverture, utiliser rapidement.		
Code article	32178 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

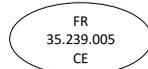
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1565 kJ 380 kcal	157kJ 38kcal	19%	2%
Matières grasses :	40 g	4.0g	57%	6%
dont acides gras saturés :	27 g	2.7g	135%	14%
Glucides :	5,0 g	0.5g	1,9%	0%
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	0 g	0g	0,0%	
Sel :	1,5 g	0.15g	25%	3%
Calcium :	120mg			

* 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



SOCIETE BEURRIERE DE RETIERS
Certifications : FSSC 22000, BRC, IFS, ISO 14001