



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre Demi-sel
Gastronomique Plaquette 500g**



- Des performances à la hauteur de vos attentes professionnelles :
- Texture qui s'adapte à tous les usages
 - Résistance aux fortes températures
 - Bon goût de beurre en préparation
 - Existe en format 500g, rouleau 1kg, doux, demi-sel

Beurre

Produit

Dénomination légale	Beurre pasteurisé demi-sel à 80% de matière grasse		
Ingrédients	Beurre (LAIT) (crème origine France), sel (3% max.).		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	40 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et+8°C		
Code article	37268 01		
EAN 13	3428200372685		
DUN 14	03428202072682		
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)	13,5	x	7,5 x 5,2

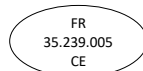
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	2989 kJ 727 kcal	299kJ 73kcal	36%	4%
Matières grasses :	80 g	8.0g	114%	11%
dont acides gras saturés :	55 g	5.5g	275%	28%
Glucides :	1,0 g	0g	0,4%	0%
dont sucres :	1,0 g	0g	1,1%	0%
Protéines :	0,7 g	0g	1,4%	0%
Sel :	2,0 g	0.20g	33%	3%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	20
Dimensions (L x l x h en cm)	38,9 x 27,9 x 11,2
Poids net / brut (kg)	10 / 10.26
Palettisation	
Nombre de colis par couche	7
Nombre de couches par palette	12
Nombre de colis par palette	84
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 149,5
Poids net / brut (kg)	840 / 886



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

Date de mise à jour : 13/02/2024 Date d'édition : 23/02/2024

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes