



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre de tourage sec 84%MG
Plaque 2kg**



NOUVEAU FORMAT : 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
Usages : pOur croissants, viennoiseries et feuilletages

Beurre

Produit

Dénomination légale	Beurre de tourage à 84% 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	302158 01		
EAN 13	3428202333301		
DUN 14	13428202333308		
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

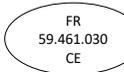
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	3108 kJ 756 kcal	311kJ 76kcal	37% 38%	4% 4%
Matières grasses :	84 g	8.4g	120%	12%
dont acides gras saturés :	55 g	5.5g	275%	28%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	0,7 g	0g	1,4%	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



CANELIA PETIT FAYT
Certification : FSSC 22000

Date de mise à jour : 03/11/2023 Date d'édition : 23/02/2024

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