



**PRESIDENT Professionnel Beurre de Tourage 82% MG
plaque 2KG**



NOUVEAU FORMAT : Plus fin plus rapide à laminer
Parfaite tenue au laminage
Savoureux goût de beurre
Développement du feuilletage important et régulier
Un produit régulier tout au long de l'année
Fabriqué en France dans la Laiterie de Petit Fayt
Usages : pour croissants, viennoiseries, feuilletages

Beurre	
Produit	
Dénomination légale	Beurre tourage 82%MG
Ingrédients	Beurre (LAIT), ferments lactiques.
Origine du lait	UE
DLUO 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	25370 01
EAN 13	3428200312445
DUN 14	03428201253709
OGM	<0,9ppm 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 :	3034 kJ 738 kcal	303kJ 74kcal	36% 37%	4% 4%
Matières grasses :	82 g	8,2g	117%	12%
dont acides gras saturés :	53 g	5,3g	265%	27%
Glucides :	0 g	0g	0,0%	
dont sucres :	0 g	0g	0,0%	
Protéines :	0 g	0g	0,0%	
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

FR 59.461.030
CE
CANELIA PETIT FAYT BEURRE
Certification : FSSC 22000