



Beurre

Produit

Dénomination légale	Beurre léger doux à 40% de MG		
Ingrédients	Eau, beurre (LAIT), amidon modifié, amidon de pomme de terre, ferments lactiques (LAIT), sel(0,4%), émulsifiant : E471, épaississant : E466, conservateur : sorbate de potassium, colorant : bêta-carotène, 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	A consommer sous 6 jours suivant l'ouverture.		
Code article	30239 01		
EAN 13	3428200302392		
DUN 14	03428206302396		
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)	18,7	x	12,6 x 7,4

Date de mise à jour : 28/01/2022 Date d'édition : 31/01/2022

PRESIDENT PROFESSIONNEL TARTIMALIN Beurre Tendre léger doux 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 sandwiches de 25 à 29 cm par barquette.

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 :	0,60 g	0.06g	10%	1%

* 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 15,8
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 x 80 x 170
Poids net / brut (kg)	660 / 740

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

FR 35.239.005 CE SOCIETE BEURRIERE DE RETIERS
Certifications : FSSC 22000, BRC, IFS