



**PRÉSIDENT 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 sandwichs de 25 à 29 cm par barquette.

**Beurre**

**Produit**

|                                     |   |   |      |       |
|-------------------------------------|---|---|------|-------|
| Dénomination légale                 | Beurre léger doux à 40% de MG   |   |      |       |
| Ingrédients                         | Eau, beurre (LAIT), amidon modifié : adipate de diamidon acétylé (E1422), amidon de pomme de terre, acidifiant : acide lactique (E270), sel(0,4%), 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                     | Produit non concerné par le décret  |   |      |       |
| DLUO 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 |

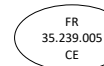
**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

|                            | Pour 100g           | par portion de 10g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|----------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Energie :                  | 1565 kJ<br>380 kcal | 157kJ<br>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**

|                               |      |   |      |        |
|-------------------------------|------|---|------|--------|
| <b>Colisage</b>               |      |   |      |        |
| 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    |
| <b>Palettisation</b>          |      |   |      |        |
| 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    |



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

19/09/2019  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes