



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre Demi-sel Gastronomique  
Rouleau 1 Kg**



- Un beurre de haute qualité régulière,
- Pour la cuisine et la pâtisserie,
- En rouleau 1 kg, facile à portionner,
- Fabriqué dans notre beurrerie de Retiers au cœur du bassin laitier breton.

**Beurre**

**Produit**

Dénomination légale	Beurre demi-sel		
Ingrédients	crèmes (LAIT), sel (3% maxi), ferments lactiques.		
Origine du lait	France		
DLUO garantie entrepôt	40 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +8°C		
Code article	31262	01	
EAN 13	3428200312629		
DUN 14	03428201012627		
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)	Long. : 23,5x	Diamètre: 7,5	

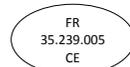
**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	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**

<b>Colisage</b>				
Nombre d'unités par colis	10			
Dimensions (L x l x h en cm)	38,8	x	26,1	x 15,5
Poids net / brut (kg)	10	/	10,3	
<b>Palettisation</b>				
Nombre de colis par couche	9			
Nombre de couches par palette	9			
Nombre de colis par palette	81			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 154
Poids net / brut (kg)	810	/	865	



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

Date de mise à jour : 09/06/2021  
Dernière modification : 28/07/2021  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes