



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Beurre Doux  
Gastronomique Plaquette 500g**



- Médaille d'OR au CGA en 2012, 2014 et 2015 :
- Un beurre de haute qualité régulière,
- Un bon goût de beurre frais et crémeux.
- Facile à incorporer
- Pour une cuisine et des pâtisseries encore plus savoureuses.
- Fabriqué dans notre beurrerie de Retiers au cœur du bassin laitier breton
- Un format 500g adapté aux Professionnels
- Un emballage indéchirable

**Beurre**

**Produit**

Dénomination légale	Beurre		
Ingrédients	crèmes lactières (LAIT), ferments lactiques.		
Origine du lait	UE		
DLUO garantie entrepôt	40 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +8°C		
Code article	37269 01		
EAN 13	3428200372692		
DUN 14	03428202072699		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	13,5	x	7,5 x 5,2

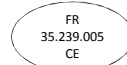
**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	3063 kJ 745 kcal	306kJ 75kcal	37%	4%
Matières grasses :	82 g	8.2g	117%	12%
dont acides gras saturés :	57 g	5.7g	285%	29%
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 :	0,03 g	0g	0,5%	0%

\* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

**Conditionnement**

Colisage	
Nombre d'unités par colis	20
Dimensions (L x l x h en cm)	38,9 x 28,9 x 11
Poids net / brut (kg)	10 / 10,25
Palettisation	
Nombre de colis par couche	7
Nombre de couches par palette	12
Nombre de colis par palette	84
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 147
Poids net / brut (kg)	840 / 886



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

17/07/2017  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes