

PLANCHETTE

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE Crémeuse

GOÛT Parfumé

INGREDIENTS

3x20g de beurre (crème, ferments lactiques) de baratte pasteurisé aux Poivres des mondes, aux Piments d'Espelette, aux Algues et 1x20g de beurre (crème, ferments lactiques) de baratte cru demi-sel croquant à la fleur de sel de Noirmoutier.

ALLERGENES

lait

AUTRES PARFUMS

CODE **2544**

CLASSIFICATION

Produits frais

PRODUCTION

Artisanale

TRAITEMENT DU LAIT

Assortiment de Beurres

TYPE DE LAIT

Vache



SIGNE DE QUALITÉ

COUPE

RÉGION



Pays de la Loire

Loire-Atlantique

DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU	DLC	DDM	DISPONIBILITE
A la pièce	J+35		Toute l'année

J = Date de production

VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100 g

Valeur énergétique	Matières grasses	dont acides gras saturés	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel
2955kJ /719kcal	79 g	53 g	1.1 g	0.8 g	0.8 g	2.4 g

Alcool	Sodium
0 g	0.96 g

CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE Papier / Bois

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	9	NR	Kg 720	0 Kg 801

PALETTE	Nbre de colis	Nbre colis/couche	Nbre couches/palette	Poids brut
	270	15	18	216 Kg 270

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

GENCOD (EAN)

3483130025445

POIDS NET

0 Kg 080

DIMENSIONS

L:1.2 x l:3 x H:1.5cm

CONSERVATION

4-6°C

Création : 02/12/11
Modification : 21/12/22

Fiche technique - Export - français

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER

SARL ETS BEILLEVAIRE - 10 RUE ANDRÉ MARIE AMPÈRE - LA SEIGLERIE I - 44270 MACHECOUL SAINT MEME - FRANCE - TEL +33.(0)2.40.02.33.98. - WWW.BEILLEVAIRE.COM

L'ensemble de ces informations est susceptible d'évoluer