

# BEURRE 125GR CRU CROQUANT

**beillevaire**  
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE Crémeuse

GOÛT Parfumé

CODE **5002**

CLASSIFICATION

*Produits frais*

PRODUCTION

*Artisanale*

TRAITEMENT DU LAIT

*Lait cru*

TYPE DE LAIT



*Vache*

SIGNE DE QUALITÉ

COUPE

RÉGION



*Pays de la Loire*

*Loire-Atlantique*

GENCOD (EAN)

3483130050027

POIDS NET

0 Kg 125

DIMENSIONS

L:10 x l:6 x H:4cm

CONSERVATION

4-6°C

## INGREDIENTS

Crème crue, fleur de sel de Noirmoutier 2.8%, ferments lactiques.

## ALLERGENES

Lait

## AUTRES PARFUMS

Demi-sel (5001), Doux (5003)

## DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU A la pièce      DLC J+30      DDM      DISPONIBILITE 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
2989kJ /727kcal	80 g	54 g	1.0 g	0.6 g	0.7 g	2.8 g

Alcool	Sodium
0 g	1.12 g

## CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE Papier/Carton

COLIS	Nbre d'unité	Dimensions	Poids net	Poids brut
	8	0.25*0.235*0.065	1 Kg 000	1 Kg 150

PALETTE	Nbre de colis	Nbre colis/couche	Nbre couches/palette	Poids brut
	NR	NR	NR	NR

AUTRES CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

Création : 30/08/07  
Modification : 20/01/22

Fiche technique - Export - français

**beillevaire**  
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER