

BEURRE 125GR CRU DOUX

beillevaire
PRODUCTEUR · FROMAGER · CRÉMIER



TEXTURE Crémeuse

GOÛT Doux

CODE **5003**

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)

3483130050034

POIDS NET

0 Kg 125

DIMENSIONS

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

CONSERVATION

4-6°C

INGREDIENTS

Crème crue, ferments lactiques.

ALLERGENES

Lait

AUTRES PARFUMS

Demi-sel (5001), Demi-sel croquant (5002)

DONNÉES SPÉCIFIQUES

VENDU	DLC	DDM	DISPONIBILITE
A la pièce	J+30		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
3063kJ /745kcal	82 g	54 g	1.0 g	0.6 g	0.7 g	0.05 g

Alcool

0 g

Sodium

0.02 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 : 24/06/24

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