

# BEURRES BUTTERS MANTEQUILLAS



## BEURRE GASTRONOMIQUE GOURMET BUTTER MANTEQUILLA GASTRONÓMICA

Poids net / Net weight / peso neto (g)	10 g		
Dimensions coupelle / Cup size / Dimensiones tarrina - LxWxH (cm)	4, 7x 6 x 1,3		
Composants emballage / Packaging components / Componentes del embalaje	Pot : PVC Opereule : aluminium	Cup : PVC Lid : aluminium	Tarrina : PVC Tapa : aluminio

### ATOUTS / KEY BENEFITS / VENTAJAS :

- Fabriqué en Normandie
- Un bon goût de crème
- Facile   tartiner
- Idéal pour vos buffets et petits-déjeuners
- Made in Normandy
- A good taste of cream
- Easy for spreading
- Idéal for buffets and breakfasts
- Elaborada en Normand a
- Sabrosa
- F cil de usar
- Idéal para buf es y desayunos

### INGRÉDIENTS / INGREDIENTS / INGREDIENTES :

#### Beurre pasteurisé doux 82% MG

Crème pasteurisée issue de lait de vache, ferments lactiques. Matière grasse laitière 82%, humidité max. 16%, extrait sec dégraissé de lait max. 2%.

#### Unsalted pasteurised butter 82% fat content

Pasteurised cow's milk cream, lactic ferments. Allergen : Milk. Milk fat 82%, moisture max. 16%, milk solid non fat max. 2%.

#### Mantequilla pasteurizada sin sal 82% MG

Crema pasteurizada de leche de vaca, fermentos l cteos. Materia grasa l ctea 82%, humedad máx. 16%, extracto seco magro de leche máx. 2%.

#### Beurre pasteuris  demi-sel 80% MG

Crème pasteuris e issue de lait de vache, matière grasse laiti re, sel (2%), ferments lactiques. Mati re grasse laiti re 80%, humidit  max. 16%, extrait sec d graiss  de lait max. 2%.

#### Salted pasteurized butter 80% fat content

Pasteurized cow's milk cream, milk fat, salt (2%), lactic ferments. Allergen : Milk. Milk fat 80%, moisture max. 16%, milk solid non fat max. 2%

#### Mantequilla pasteurizada con sal 80% MG

Crema pasteurizada de leche de vaca, materia grasa l ctea, sal (2%), fermentos l cteos. Materia grasa l ctea 80%, humedad m x. 16%, extracto seco magro de leche m x. 2%.

### CONSERVATION / STORAGE / CONSERVACIÓN :

Conserver r frig r    +8 C max ou congeló   -18 C. Une fois d congel , conserver r frig r    +8 C max.

Keep refrigerated at +8 C (+46,4 F) max or frozen at -18 C (0 F). Once defrosted, keep refrigerated at +8 C (+46,4 F) max.

Conservar en el refrigerador a +8 C máx o congelado a -18 C. Tras descongelación, conservar refrigerado a +8 C máx.

### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G / NUTRITIONAL VALUES PER 100 G / VALORES NUTRICIONALES PARA 100 G :

	Doux / Unsalted / Sin sal	Demi-sel / Salted / Con sal
Energie / Energy / Valor energético	3060 kcal (744 kJ)	2982 kcal (725 kJ)
Matières grasses / Fat / Materia grasa	82 g	80 g
dont acides gras satur�s / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados	57 g	56 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono	0,8 g	0,7 g
dont sucres / of which sugars / de los cuales azúcares	0,8 g	0,7 g
Prot�ines / Protein / Proteínas	0,7 g	0,6 g
Sel / Salt / Sal	0,05 g	2 g
(sodium / sodium / sodio)	(0,02 g)	(0,8 g)

### CONDITIONNEMENT / PACKING / ENVASE :

Unit� / Consumer Unit / Unidad de consumo	Colisage / Case / Empaquetado	Palettisation / Pallet / Paletización
Produit / Product / Producto		
EAN		
Poids net / Net weight / Peso neto (g)		
Nb d'unit�s / Nb units / Cantidad de unidades		
Dimensions / Sizes / Dimensiones L x W x H (cm)		
Poids net / Net weight / Peso neto (kg)		
Poids brut / Gross weight / Peso bruto (kg)		
Nb de cartons / Nb outer cases / Cantidad de cajas		
Couches / Layers / Filas		
Hauteur / Height / Altura (cm)		
Poids brut / Gross weight / Peso bruto (kg)		
Micro-beurriers / micro-cups / Microtarrinas 10g		
Doux / Unsalted / Sin Sal		
Demi-sel / Salted / Con sal		

### CODE DOUANIER / CUSTOM CODE / CODIGO DE ADUANA :

Toutes références / All references / Todas referencias : 0405101190