

BEURRES BUTTERS MANTEQUILLAS



BEURRE GASTRONOMIQUE GOURMET BUTTER MANTEQUILLA GASTRONÓMICA

Poids net / Net weight / peso neto (g)	10 g		
Dimensions portion / Portion size / Dimensiones porción - LxWxH (cm)	3 x 4,2 x 1		
Composants emballage / Packaging components / Componentes del embalaje	Aluminium, papier, polyéthylène	Aluminium, paper, polyethylene	Aluminio, papel, polietileno

ATOUTS / KEY BENEFITS / VENTAJAS :

- Fabriqué en Normandie
- Un bon goût de crème
- Emballage indéchirable
- Idéal pour vos services de table et petits-déjeuners
- Made in Normandy
- A good taste of cream
- Tear-proof packaging
- Ideal for catering and breakfasts
- Elaborada en Normandía
- Sabrosa
- Embalaje resistente
- Ideal para servicio de mesa 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 lácteos. Materia grasa láctea 82%, humedad máx. 16%, extracto seco magro de leche máx. 2%.

CONSERVATION / STORAGE / CONSERVACIÓN :

Conserver réfrigéré à +8°C max ou congelé à -18°C. Une fois décongelé, conserver réfrigéré à +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 :

Energie / Energy / Valor energético

Doux / Unsalted
3060 kcal (744 kJ)

Matières grasses / Fat / Materia grasa

82 g

dont acides gras saturés / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados

57 g

Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono

0,8 g

dont sucres / of which sugars / de los cuales azúcares

0,8 g

Protéines / Protein / Proteínas

0,7 g

Sel / Salt / Sal

0,05 g

(sodium / sodium / sodio)

(0,02 g)

CONDITIONNEMENT / PACKING / ENVASE :

Unité / Consumer Unit / Unidad de consumo

Colisage / Case / Empaquetado

Palettisation / Pallet / Paletización

Produit/ Product/ Producto	EAN	Poids net/ Net weight/ Peso neto (g)	Nb d'unités/ 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-pains / Micro-portions / Micropain 10g Doux / Unsalted	3 451 7990 15213	100x10g	6 (=600x10g)	33 x 16,9 x 16,8	6	6,60	84	6	116	582

CODE DOUANIER / CUSTOM CODE / CODIGO DE ADUANA :

Toutes références / All references / Todas referencias : 0405101190