



DESCRIPTION DU PRODUIT

Le beurre de baratte biologique est fabriqué de manière traditionnelle et contient 82% de matière grasse. Après que la crème est arrivée à maturité le beurre est fraîchement baratté chaque jour dans des barattes traditionnelles.
Disponible en emballage pratique de 250g.

INGRÉDIENTS

Crème*, lait en poudre maigre*, ferments lactiques.

*issus de l'agriculture biologique

UE agriculture

contrôle BE-BIO-02

VALEURS NUTRITIONELLES MOYENNES (par 100 g)

énergie (kcal)	743
énergie (kJ)	3056
lipides	82,0 g
dont saturés	53,0 g
glucides	0,5 g
dont sucres	0,5 g
protéines	0,8 g
sel	<0,1 g

ALLERGÈNES

+ Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

CONSERVATION

Conservation	max 7°C
DLC	Jour de conditionnement + 90 jours
	Après ouverture se conserve max. 3 semaines au réfrigérateur

DÉCLARATION OGM

Déclaration OGM	Le produit n'est pas soumis aux règlements EU1829/2003 et EU1830/2003 concernant les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM
-----------------	--

EMBALLAGE & ETIQUETTE

	Unité	Carton	
Largeur (cm)	13	27	120
Profondeur (cm)	6	16,8	80
Hauteur (cm)	3,8	12,6	115,2
Diamètre (cm)		-	-
Poids net (kg)	0,25	4	608
Poids brut (kg)	0,254	4,174	
Code EAN	5411331002529		
Numéro intracommunautaire	04051011	-	-

PALETTISATION

nombre par carton	16	Sorte de palette	EURO
cartons par plateaux	19	Poids palette	0
plateaux par palette	8		
nombre par palette	2432	Type de conditionnement	