



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France.
- Conservation :** Frais, 2° À 6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 0.640 kg
- Liste des ingrédients :** CREME Crème provenant du LAIT de vache pasteurisé, sel fin, FERMENTS lactiques

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREME	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :

N° d'agrément : FR 63.113.081 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 45

Allergènes majeurs : Lait

Article : 270975

Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Appell. Origine Protégée AOP
Bio AB :	
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	04051011 - Beurre naturel, d'une teneur en poids de matières grasses >= 80% mais <= 85%, en emballages immédiats d'un contenu net <= 1 kg (sauf beurre déshydraté et ghee)

Atouts

Atout : L'Affineur du Chef vous propose des produits de qualité, typiques et emblématiques de leur région d'origine, avec une histoire à raconter. Ces produits ont été sélectionnés chez des producteurs partenaires avec un Meilleur Ouvrier de France, Xavier Thuret, à leur stade d'affinage optimum.
Le papier sulfurisé, un emballage simple et raffiné mettant en avant une fabrication traditionnelle
Petit conditionnement permettant une meilleure gestion des coûts et un service

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C
Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
2,980	725	80	57.6	0.5	0.5	0.01	0.7	2

Vitamines : Calcium (mg) : 18.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.01
Type de matières grasses : Aucune
Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	6.4	1.006	10	Colis	10		
Colis	0.64	1.006	1	Colis		240x530x70	23254550021751
Palette	64	0	100	Colis	100		