

GAEC de la Grande Dennerie  
16320 Blanzaguet-Saint-Cybard



BEURRE

Dénomination commerciale

Beurre demi-sel fermier bio

Marque de salubrité :  
FR 16.047.003 CE

Descriptif :

Beurre demi-sel pasteurisé fermier bio, de baratte moulé à la main

Composition :

Crème de lait de vache fermier bio , ferments  
Fleur de sel de l'Île de Ré ( 2%)

sans OGM

Informations nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g \* :

Energie : 744 Kcal  
Glucides : 0,68 g  
Teneur en sel : 0,03 g  
Lipides : 82 g  
Protides : 0,74 g  
Calcium : 17,8 mg

Conservation :

Entre 0 et + 6°C maximum

DLC

voir sur unité de vente

Durée de vie :

28 jours

Lieu de fabrication :

France ( Charente- 16320)

Conditionnement :

250 g – 1kg ( sur commande 1 semaine avant)  
emballage papier alimentaire

Allergènes :

lait

Fabriqué dans un atelier utilisant : œufs, gluten

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que c'est l'emballage qui fait foi.

