



BRIDEL Lait Ribot Entier Fermenté Bouteille 1L



- Lait fermenté originaire de Bretagne.
- Boisson rafraîchissante, au goût suave et à la texture onctueuse
- Les bienfaits nutritionnels du lait fermenté



Lait

Produit

Dénomination légale	Lait fermenté entier	
Ingédients	LAIT pasteurisé (pasteurisation haute) entier, ferments lactiques (LAIT).	
Origine du lait	Bretagne	
DLC garantie entrepôt	17 jours	
Conditions de conservation	A conserver entre +4°C et +6°C.	
Conservation après ouverture	A consommer sous 3 jours	
Code article	30052	01
EAN 13	3155250300527	
DUN 14	03155253005214	
OGM	<0,9% conformément à la réglementation	
Ionisation	Non	
Allergènes	Lait et dérivés.	
Contaminations croisées	Néant	
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	D: 8,5	x H:24

Date d'édition : 13/01/2024

Date de mise à jour : 29/01/2024

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 250g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	269 kJ 64 kcal	673kJ 160kcal	3,2% 3,2%	8% 8%
Matières grasses :	3,6 g	9.0g	5,1%	13%
dont acides gras saturés :	2,2 g	5.5g	11%	28%
Glucides :	4,8 g	12g	1,8%	5%
dont sucres :	4,8 g	12g	5,3%	13%
Protéines :	3,2 g	8.0g	6,4%	16%
Sel :	0,11 g	0.28g	1,8%	5%
Calcium :	120 mg	300mg	15%	38%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	8
Dimensions (L x l x h en cm)	35,5 x 16 x 24
Poids net / brut (kg)	8.16* / 8.4*
Palettisation	
Nombre de colis par couche	17
Nombre de couches par palette	5
Nombre de colis par palette	85
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 146
Poids net / brut (kg)	694.28* / 744*



SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE

Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS