



## BRIDEL Lait Ribot Entier Fermenté Bouteille 1L



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



## Lait Produit

Dénomination légale	Lait fermenté entier
Ingrédients	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

## 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

<b>Colisage</b>	
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*
<b>Palettisation</b>	
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*

FR  
35.131.001  
CE

SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE  
Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS