



BRIDEL Lait Fermenté Ribot Maigre Bouteille 1L



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



Lait Produit

Dénomination légale	Lait fermenté maigre.		
Ingrédients	LAIT pasteurisé (pasteurisation haute) partiellement écrémé, 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	47008 01		
EAN 13	3155250004708		
DUN 14	03155254700811		
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 :	158 kJ 37 kcal	395kJ 93kcal	1,9% 1,9%	5% 5%
Matières grasses :	0,5 g	1.3g	0,7%	2%
dont acides gras saturés :	0,3 g	0.8g	1,5%	4%
Glucides :	4,9 g	12g	1,9%	5%
dont sucres :	4,9 g	12g	5,4%	14%
Protéines :	3,3 g	8.3g	6,6%	17%
Sel :	0,10 g	0.25g	1,7%	4%
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)	8,24* / 8,5*
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)	700.4* / 748*

FR 35.131.001
CE SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE
Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS