



## BRIDEL Lait Fermenté Ribot Maigre 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 maigre.		
Ingrédients	LAIT pasteurisé (pasteurisation haute) partiellement écrémé, ferments lactiques.		
Origine du lait	France		
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	Non		
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

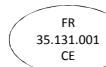
## Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 200g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	160 kJ 38 kcal	320kJ 76kcal	1,9% 1,9%	4% 4%
Matières grasses :	0,5 g	1.0g	0,7%	1%
dont acides gras saturés :	0,3 g	0.6g	1,5%	3%
Glucides :	4,9 g	9.8g	1,9%	4%
dont sucres :	4,9 g	9.8g	5,4%	11%
Protéines :	3,4 g	6.8g	6,8%	14%
Sel :	0,11 g	0.22g	1,8%	4%
Calcium :	120 mg	240mg	15%	30%

\* 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*



SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE

Certifications : ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, IFS