



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

Colisage	
Nombre d'unités par colis	8
Dimensions (L x l x h en cm)	35,5 x 16 x 24
Poids net / brut (ka)	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 (ka)	694.28* / 744*

FR
35.131.001
CE

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