



## Desserts

So Good ! sont de délicieux desserts lactés fabriqués de la même façon qu'un yaourt traditionnel mais chauffés à haute température au cours du processus de fabrication. Ce traitement thermique alimentaire permet d'éliminer les bactéries contenues dans le yaourt. Cette technologie apporte qualité, sécurité, santé, praticité et longue conservation du produit, tout en garantissant un goût délicieusement fruité et crémeux.

So Good ! are delicious dairy desserts made in the same way as a traditional yogurt but using the high temperature technology, a food treatment that kills bacteria contained in the yogurt. This technology brings quality, safety, health, convenience and long product shelf life, while guaranteeing a delicious fruity and creamy taste.

Lait frais  
Fresh milk

### Desserts lactés à la pulpe de fruits

- **Texture onctueuse et goût fruité savoureux** (à la pulpe de fruits).
- Fabriqués à partir de **lait frais**.
- **Longue conservation** du produit à température ambiante avant ouverture.

NOUVEAU  
· 2016 ·  
NEW



HORS FROID  
SE CONSERVE  
TO STORE  
AT ROOM TEMPERATURE

### Dairy desserts with fruit pulp

- Rich texture and **tasty fruit flavour** (with fruit pulp).
- Made from **fresh milk**.
- **Long product shelf life** at room temperature before opening.

NOUVEAU  
· 2016 ·  
NEW