

DESSERTS DESSERTS POSTRES

DESSERT LACTÉ DOUX FERMENTÉ TRAITÉ THERMIQUEMENT
MILD, FERMENTED, HEAT-TREATED DAIRY DESSERT
POSTRE LÁCTEO DULCE, FERMENTADO Y TRATADO TÉRMICAMENTE



INGRÉDIENTS / INGREDIENTS / INGREDIENTES :

Dessert lacté doux

LAIT écrémé de vache, crème de LAIT de vache, eau, additifs alimentaires : épaississants : SIN/E 1422, agar-agar, stabilisant : pectine, bifidobacterium.

Mild dairy dessert

Skimmed cow's MILK, cow's MILK cream, water, food additives: thickeners: SIN/E 1422, agar, stabiliser: pectin, bifidobacterium.

Postre lácteo dulce

LECHE desnatada de vaca, NATA de vaca, agua, espesantes: almidón modificado, agar-agar, estabilizante: pectina, bifidobacterium.

CONSERVATION / STORAGE / CONSERVACIÓN :

Produit longue conservation.
A conserver entre +2 °C et +6 °C.
Ne pas congeler. Meilleur servi frais.

Long life product.
Keep refrigerated between +2 °C and +6 °C.
Do not freeze. Best served chilled.

Producto larga vida.
Conservar entre +2 °C y +6 °C.
No congelar. Más sabroso si se sirve fresco.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G / NUTRITIONAL FACTS PER 100 G / VALORES NUTRICIONALES PARA 100 G :

Energie / Energy / Valor energético :	66 kcal (277 kJ)
Matières grasses / Fat / Grasas :	3,0 g
dont acides gras saturés / of which saturates / de los cuales ácidos grasos saturados	2,1 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono :	6,7 g
dont sucres / of which sugars / de los cuales azúcares	4,1 g
Fibres alimentaires / Fibre / Fibra alimentaria :	0,6 g
Protéines / Protein / Proteínas :	2,8 g
Sel / Salt / Sal :	0,12 g

CONDITIONNEMENT / PACKING / ENVASE :

Unité / Unit / Unidad		Colisage / Case / Empaquetado				
Produit/ Product/ Producto	EAN	Poids net/ Net weight/ Peso neto (g)	Nb d'unités/ Nb units/ Cantidad de unidades	Dimensions/ Sizes/ Dimensiones L x W x H (cm)	Poids net/ Net weight/ Peso neto (kg)	Poids brut/ Gross Weight/ Peso bruto (kg)
Nature non sucré Unsweetened Postre lácteo dulce	3451790178795	4 x 125	6	40 x 26 x 7	3	3,25