Lait frais entier haute qualité

Collecté quotidiennement chez nos producteurs locaux, le lait bénéficie ensuite d'une pasteurisation douce.

Caractéristiques





Le saviez-vous ?

Le lait Haute Qualité respecte un cahier des charges très rigoureux régis par le décret du 09 octobre 1965 :

- Des critères bactériologiques strictes dès la production de lait chez le producteur
- Traitement thermique unique : pasteurisation à 72°C - 75°C durant 15 secondes
- Un temps de transformation et de conditionnement très court (12h maximum)

Champs d'application

- Idéal pour le latte art, offre une mousse veloutée, brillante et stable, parfaite pour sublimer vos créations.
- Idéal en pâtisserie (crème anglaise, pâtisserie...) comme en cuisine (gratins, quiches, ...)

Liste d'ingrédients

- **Lait** frais pasteurisé entier

Données techniques

VISUEL PRODUIT	
DÉSIGNATION	Lait Frais Entier Haute Qualité **seau 5L**
CODE PRODUIT	13 0032 01
PCB	1