Yaourt à la crème

Découvrez nos yaourts en pot unitaire pour les professionnels de l'Hôtellerie Restauration.
Idéal pour enrichir vos petits-déjeuners, buffets et desserts.

Caractéristiques





Avantages

- Yaourt **très onctueux** avec une base à **9% de matière grasse**
- Recettes aux fruits **sans conservateur**
- Pot unitaire qui contient au moins 25%de matière recyclée
- **Pot unitaire en rPET** avec une belle transparence à l'effigie d'Alsace Lait

Liste d'ingrédients

- **Nature : Lait** écrémé concentré pasteurisé, crème pasteurisée : 29%, ferments **lactiques**.
- **Vanille : Lait** écrémé pasteurisé, **crème** pasteurisée : 26%, sucre 7%, amidon, épaississants : pectines, arôme naturel de vanille, gousses de vanilles épuisées en poudre, acidifiant : acide citrique, correcteur d'acidité : citrate de sodium, ferments **lactiques**.
- **Fruits Rouges : Lait** écrémé pasteurisé concentré, **crème** pasteurisée, fruits rouges (fraise 6%, cerise griotte 2%, purée de cassis 2%) : 10%, sucre : 7,7%, amidon, épaississant : pectines, arômes naturels, concentré de carotte noire, ferments **lactiques**.
- **Poire : Lait** écrémé pasteurisé concentré, **crème** pasteurisée, poire : 12%, sucre : 7,7%, amidon, arôme naturel, jus de citron concentré, ferments **lactiques**.

Données techniques au verso.

Yaourt à la crème

Découvrez nos yaourts en pot unitaire pour les professionnels de l'Hôtellerie Restauration.
Idéal pour enrichir vos petits-déjeuners, buffets et desserts.

Données techniques

VISUEL PRODUIT	DÉSIGNATION	CODE PRODUIT	PCB
	Yaourt à la crème Nature **pot 125g**	13 0131 12	12
	Yaourt à la crème Vanille **pot 125g**	13 0130 12	12
	Yaourt à la crème Fruits Rouges **pot 125g**	13 0132 12	12
	Yaourt à la crème Poire **pot 125g**	13 0135 12	12