



YAOURT BIO
NATURE 100g



YAOURT BIO NATURE LAIT ½ ÉCRÉMÉ 100G,

Une recette savoureuse et saine



6 REPAS
MIN./20
Recommandation
GEMRCN

- Du lait biologique 100% français collecté localement
- Un taux de calcium élevé : 150 mg soit 19% des AJR
- Du lait ½ écrémé pour un faible taux de lipides : 1,8 g / portion
- Les produits laitiers ou desserts lactés qui contiennent au moins 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion sont recommandés dans 6 repas sur 20 minimum par le GEMRCN.
- Un format 100g parfaitement adapté à la consommation adulte en restauration d'entreprise.



C'est en 1975, il y a près de 40 ans, que Triballat Noyal commence ses premières collectes de lait bio. Animée de cet esprit de pionnier, la laiterie s'engage alors dans le développement de l'agriculture biologique. De plus, elle participe activement au premier syndicat interprofessionnel et à la création du logo AB. Vingt ans plus tard, en 1995, naissait VRAI, la première marque de produits laitiers biologiques destinée à la GMS et en 2005, le département Foodservice est créé pour répondre aux besoins de la restauration hors domicile.

VRAI utilise du lait biologique français collecté localement issu de troupeaux dont l'alimentation bénéficie d'un contrôle régulier. Des contrôles qualité permanents sont effectués sur la matière première et les produits finis. Des ingrédients « équitables » sont choisis, comme le sucre de canne et le cacao et les préparations de fruits qui entrent dans la composition des produits VRAI sont préparées dans nos soins. Les produits VRAI respectent les recommandations du GEMRCN : des yaourts au lait 1/2 écrémé, un sucre ajouté majoritairement inférieur à 7 %, un fromage blanc avec une teneur naturellement élevée en calcium...

NOURRIR SAINEMENT

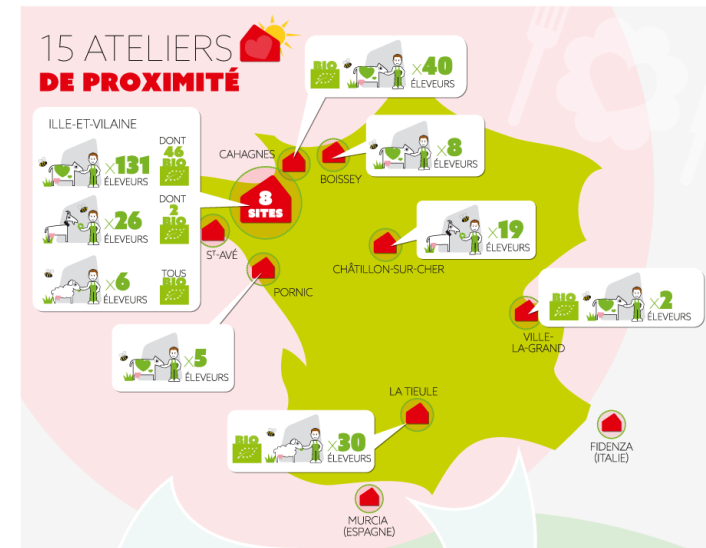
DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Le Développement Durable, un enjeu majeur pour la restauration collective.

Entreprise familiale, pionnière de la démarche développement durable dès les années 70, Triballat Noyal a fait le choix de cette culture d'entreprise dès ses débuts. Elle est la base du management participatif de l'entreprise. Porteuse de valeurs fortes, Triballat Noyal écoute et respecte les besoins des éleveurs, des agriculteurs, des consommateurs et de la nature. Avec l'objectif permanent de **limiter son impact environnemental**, elle s'implique concrètement pour un **progrès sociétal, économique, écologique et collectif** :

- Utilisation de carburant vert pour la flotte de véhicules
- Recours aux énergies renouvelables (éolienne et solaire)
- Engagement de la marque **VRAI** pour soutenir 15 projets en faveur de la protection de notre planète en partenariat avec « 1% FOR THE PLANET » : projet éco butinage avec l'installation de 50 ruches, création d'une filière vanille à Madagascar issue du commerce équitable...

Cet engagement dans le Développement Durable a été validé par une certification Iso 26 000 « niveau confirmé ».



FOR THE PLANET

MEMBRE





Valeurs nutritionnelles

YAOURT BIO NATURE LAIT ½ ÉCRÉMÉ



Yaourt bio nature Code : 53054	Valeurs énergétiques	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium
Pour une portion de 100 g	233 kJ / 55 kcal	4.2g	1.8g	5.6g	150 mg*

* 19% des Apports Journaliers Recommandés

Conditionnements et conservation

Colis de 48 pots de 100g
DLC : 18 jours
À conserver entre +2°C et +6°C



TRIBALLAT FOODSERVICE
2, rue Julien Neveu – BP 93106 – 35531 Noyal sur Vilaine Cedex – France
Tél. 02 99 04 17 33 – Fax 02 99 04 17 44 – foodservice@triballat.com – www.triballatfoodservice.com