



Nouveau
**YAOURT à la
VANILLE BOURBON**



YAOURT À LA VANILLE BOURBON,

Une recette savoureuse, saine et gourmande



6 REPAS
MIN./20
Recommandation
GEMRCN

- Un arôme naturel vanille Bourbon issu de l'agriculture biologique
- Du lait biologique français collecté localement
- Du sucre de canne non raffiné issu de l'agriculture biologique
- Moins de 7% de sucre ajouté
- Un taux de calcium élevé :
 - 140mg pour le format 100g, soit 18% des AJR*
 - 175 mg pour le format 125g, soit 22% des AJR*
- Un faible taux de lipides :
 - 1,9g pour 100g
- Bénéficie de la subvention FranceAgrimer

YAOURT À LA VANILLE BOURBON,

Disponible en deux formats pour couvrir tous les besoins



Format 100g

- Code : 53070
- GENCOD : 3273220530702
- Colis de 48 pots
- Subvention FranceAgrimer : ICB / 0,0230 € / pot



Format 125g

- Code : 53072
- GENCOD : 3273220530726
- Colis de 24 pots
- Subvention FranceAgrimer : ICB / 0,0287 € / pot



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.

Nous utilisons du lait biologique français collecté localement dans un rayon de 60 km autour de nos ateliers, 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. Pour les produits VRAI, nous avons fait le choix d'ingrédients équitables, comme le sucre de canne, le chocolat et le cacao. Les préparations de fruits qui entrent dans la composition des produits VRAI sont préparées dans nos ateliers et nos produits sont fabriqués avec des arômes naturels et sans additifs. Tous les produits VRAI répondent aux critères du GEMRCN : teneur en calcium, sucre ajouté...

Triballat Noyal a initié une démarche de développement durable prenant en compte les préoccupations environnementale, économique et sociale. Elle représente et porte les valeurs et les ambitions de l'entreprise : créer une harmonie entre ses produits, ses collaborateurs et ses clients dans le respect de l'environnement : 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...)





Valeurs nutritionnelles

YAOURT À LA VANILLE BOURBON



Yaourt à la vanille Bourbon	Valeurs énergétiques	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium
Pour 100 g	339 kJ / 80 kcal	3.8g	1.9g	12.0g	140 mg
Pour une portion de 100 g	339 kJ / 80 kcal	3.8g	1.9g	12.0g	140 mg*
Pour une portion de 125g	424 kJ / 100 kcal	4.8g	2.4g	15,0g	175 mg**

* 18% des Apports Journaliers Recommandés

** 22% des Apports Journaliers Recommandés

Conditionnements et conservation

Yaourt 100g : Colis de 48 pots de 100g

Yaourt 125g : Colis de 24 pots de 125g

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