

*Découvrez les premiers yaourts brassés*  
**AUX FRUITS FRANÇAIS BIO**  
*Abricots du Languedoc-Roussillon*  
*et Framboises de Corrèze*



**NOUVEAU**  
*Disponibles à partir  
de janvier 2016*



**Recette UNIQUE et INNOVANTE**  
**en POT TRANSPARENT**



## DES FRUITS BIO & FRANÇAIS

### Abricots du Languedoc-Roussillon et Framboises de Corrèze

- *Généreux en fruits* : 10% d'abricot ou de framboise
  - Des variétés de nos régions recherchées pour leur saveur
  - Une provenance et une qualité parfaitement maîtrisées
  - Filière de producteurs de fruits bio partenaire de VRAI
  - Atelier de production dédié à la fabrication des fruits bio français

#### - Faible taux de sucre ajouté

(sucre de canne non raffiné bio)

- 6,8% pour le yaourt à la framboise
- 7,5% pour le yaourt à l'abricot

#### - Faible taux de matières grasses :

2,9g / portion soit 4% AQR\*

\*Apport Quotidien de Référence



**6 REPAS**  
MIN./20  
Recommandation  
GEMRCN

**95%**

Etude LEHA mars 2015

TROUVENT IMPORTANT D'ÊTRE INFORMÉ  
SUR LA PROVENANCE DES FRUITS UTILISÉS

TROUVENT QUE L'ORIGINE FRANCE  
EST UN CRITÈRE ESSENTIEL

**81%**

Sondage Bienvenue à la  
ferme/IPSOS 01/2014



#### DÉCLARATION DE VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G

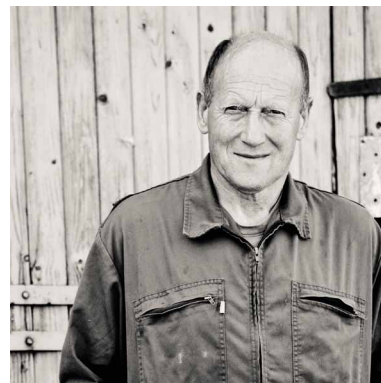
	énergie	matières grasses dont acides gras saturés	glucides dont sucres	protéines	sel	calcium
<b>Yaourt brassé au lait entier à l'abricot</b> 100g - Code 53090	390 kJ 93 kcal	2,9 g* 1,8 g	13 g 13 g	3,5 g	0,1 g**	120 mg***
<b>Yaourt brassé au lait entier à la framboise</b> 100g - Code 53092	390 kJ 93 kcal	2,9 g* 1,8 g	13 g 13 g	3,5 g	0,1 g**	120 mg***

\* AQR 4% : faible teneur en matières grasses

\*\* AQR 2% : pauvre en sel

\*\*\* AQR 15% : source de calcium

### Une vraie histoire



- 20 ans de bio d'excellence
- Une laiterie familiale bretonne depuis 3 générations
- Une marque pionnière du bio en France depuis 1995
- De véritables partenariats avec les producteurs de lait
- Du lait bio collecté localement (moins de 70 km autour des ateliers)
- De réels engagements en faveur de l'environnement avec 1% pour la planète et des projets comme l'éco-boutinage ou le soutien à la fondation LPO.

Retrouvez nos produits et recettes sur  
[www.triballatfoodservice.com](http://www.triballatfoodservice.com)



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 - [contact@triballatfoodservice.com](mailto:contact@triballatfoodservice.com)