



MILKANA SO GOOD

DESSERT LACTÉ AUX FRUITS TRAITÉ THERMI- QUEMENT HEAT-TREATED FERMENTED DAIRY DESSERT WITH FRUITS

6 RECETTES
Fraise - Banane
Fruits rouges - Abricot
Mangue - Saveur vanille

6 RECIPES
Strawberry - Banana
Red Berry - Apricot
Mango - Vanilla-Flavoured

ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES
Source de protéines
Au lait frais

NUTRITIONAL CLAIMS
Source of protein
With fresh milk



INGRÉDIENTS / INGREDIENTS:

DESSERT LACTÉ À LA FRAISE FERMENTÉ TRAITÉ THERMIQUEMENT.

Ingrédients : Lait partiellement écrémé de vache (0,7% MG), sucre, eau, épaississants : amidon modifié, pectine, fraise 2,5%, arôme (goût fraise), colorant : E120.

Ne nécessite pas de réfrigération. Après ouverture, conserver réfrigéré (+2/+6 °C) 24h max. Date de production/ A consommer de préférence avant le: voir opercule.

DESSERT LACTÉ AUX FRUITS ROUGES FERMENTÉ TRAITÉ THERMIQUEMENT.

Ingrédients : Lait partiellement écrémé de vache (0,7% MG), sucre, eau, épaississants : amidon modifié, pectine, concentré de carotte, arôme (goût fruits rouges).

Ne nécessite pas de réfrigération. Après ouverture, conserver réfrigéré (+2/+6 °C) 24h max. Date de production/ A consommer de préférence avant le: voir opercule.

DESSERT LACTÉ À L'ABRICOT FERMENTÉ TRAITÉ THERMIQUEMENT.

Ingrédients : Lait partiellement écrémé de vache (0,7% MG), sucre, eau, épaississants : amidon modifié, pectine, abricot 2,5%, arôme (goût abricot), jus de citron, colorants : E120, E160a.

Ne nécessite pas de réfrigération. Après ouverture, conserver réfrigéré (+2/+6 °C) 24h max. Date de production/ A consommer de préférence avant le: voir opercule.

DESSERT LACTÉ À LA BANANE FERMENTÉ TRAITÉ THERMIQUEMENT.

Ingrédients : Lait partiellement écrémé de vache (0,7% MG), sucre, eau, épaississants : amidon modifié, pectine, banane 2,5%, arômes (goût banane), colorant : E160a.

Ne nécessite pas de réfrigération. Après ouverture, conserver réfrigéré (+2/+6 °C) 24h max. Date de production/ A consommer de préférence avant le: voir opercule.

DESSERT LACTÉ À LA MANGUE FERMENTÉ TRAITÉ THERMIQUEMENT.

Ingrédients : Lait partiellement écrémé de vache (0,7% MG), sucre, eau, épaississants : amidon modifié, pectine, mangue 2,5%, arôme (goût mangue), colorant : E160a.

Ne nécessite pas de réfrigération. Après ouverture, conserver réfrigéré (+2/+6 °C) 24h max. Date de production/ A consommer de préférence avant le: voir opercule.

DESSERT LACTÉ SAVEUR VANILLE FERMENTÉ TRAITÉ THERMIQUEMENT.

Ingrédients : Lait partiellement écrémé de vache (0,6% MG), sucre, eau, épaississants : amidon modifié, pectine, arômes (goût vanille).

Ne nécessite pas de réfrigération. Après ouverture, conserver réfrigéré (+2/+6 °C) 24h max. Date de production/ A consommer de préférence avant le: voir opercule.

HEAT-TREATED FERMENTED STRAWBERRY DAIRY DESSERT.

Ingredients : Partially skimmed cow's milk (0,7% fat), sugar, water, thickeners: modified starch, pectin, strawberry 2,5%, flavouring (strawberry flavour), colour: E120.

Do not need refrigeration. After opening, keep refrigerated (+2/+6 °C) 24h max. Production date/ Best before: see top.

HEAT-TREATED FERMENTED RED BERRY DAIRY DESSERT.

Ingredients : Partially skimmed cow's milk (0,7% fat), sugar, water, red berry 3,2% (elderberry, strawberry, raspberry, blackcurrant), thickeners: modified starch, pectin, carrot concentrate, flavouring (red berry flavour).

Do not need refrigeration. After opening, keep refrigerated (+2/+6 °C) 24h max. Production date/ Best before: see top.

HEAT-TREATED FERMENTED APRICOT DAIRY DESSERT.

Ingredients : Partially skimmed cow's milk (0,7% fat), sugar, water, thickeners: modified starch, pectin, apricot 2,5%, flavouring (apricot flavour), lemon juice, colours: E120, E160a.

Do not need refrigeration. After opening, keep refrigerated (+2/+6 °C) 24h max. Production date/ Best before: see top.

HEAT-TREATED FERMENTED BANANA DAIRY DESSERT.

Ingredients : Partially skimmed cow's milk (0,7% fat), sugar, water, thickeners: modified starch, pectin, banana 2,5%, flavouring (banana flavour), colour: E160a.

Do not need refrigeration. After opening, keep refrigerated (+2/+6 °C) 24h max. Production date/ Best before: see top.

HEAT-TREATED FERMENTED MANGO DAIRY DESSERT.

Ingredients : Partially skimmed cow's milk (0,7% fat), sugar, water, thickeners: modified starch, pectin, mango 2,5%, flavouring (mango flavour), colour: E160a.

Do not need refrigeration. After opening, keep refrigerated (+2/+6 °C) 24h max. Production date/ Best before: see top.

HEAT-TREATED FERMENTED VANILLA-FLAVOURED DAIRY DESSERT.

Ingredients : Partially skimmed cow's milk (0,6% fat), sugar, water, thickeners: modified starch, pectin, vanilla flavour

Do not need refrigeration. After opening, keep refrigerated (+2/+6 °C) 24h max. Production date/ Best before: see top.

SOBREMESA LÁCTEA DE MORANGO FERMENTADA, TRATADA TERMICAMENTE.

Ingredients : Leite de vaca parcialmente desnatado (0,7% de MG), açúcar, água, espessantes : amido modificado, pectina, morango 2,5%, aroma com sabor de morango, corante: E120.

Não necessita refrigeração. Após a abertura, conservar no frigorífico (+2/+6 °C) 24h max. Data de fabricação/ Consumir de preferência antes de: ver topo.

SOBREMESA LÁCTEA DE FRUTOS VERMELHOS FERMENTADA, TRATADA TERMICAMENTE.

Ingredients : Leite de vaca parcialmente desnatado (0,7% de MG), açúcar, água, frutos vermelhos (sabugueiro, morango, framboesa, groselha preta), espessantes : amido modificado, pectina, concentrado de cenoura, aroma (sabor a frutos vermelhos).

Não necessita refrigeração. Após a abertura, conservar no frigorífico (+2/+6 °C) 24h max. Data de fabricação/ Consumir de preferência antes de: ver topo.

SOBREMESA LÁCTEA DE ALPERCE FERMENTADA, TRATADA TERMICAMENTE.

Ingredients : Leite de vaca parcialmente desnatado (0,7% de MG), açúcar, água, espessantes : amido modificado, pectina, alperce 2,5%, aroma (sabor a alperce), sumo de limão, corantes: E120, E160a.

Não necessita refrigeração. Após a abertura, conservar no frigorífico (+2/+6 °C) 24h max. Data de fabricação/ Consumir de preferência antes de: ver topo.

SOBREMESA LÁCTEA DE BANANA FERMENTADA, TRATADA TERMICAMENTE.

Ingredients : Leite de vaca parcialmente desnatado (0,7% de MG), açúcar, água, espessantes : amido modificado, pectina, banana 2,5%, aromas (sabor banana), corante: E160a.

Não necessita refrigeração. Após a abertura, conservar no frigorífico (+2/+6 °C) 24h max. Data de fabricação/ Consumir de preferência antes de: ver topo.

SOBREMESA LÁCTEA DE MANGA FERMENTADA, TRATADA TERMICAMENTE.

Ingredients : Leite de vaca parcialmente desnatado (0,7% de MG), açúcar, água, espessantes : amido modificado, pectina, manga 2,5%, aroma com sabor de manga, corante: E160a.

Não necessita refrigeração. Após a abertura, conservar no frigorífico (+2/+6 °C) 24h max. Data de fabricação/ Consumir de preferência antes de: ver topo.

SOBREMESA LÁCTEA COM SABOR A BAUNILHA FERMENTADA, TRATADA TERMICAMENTE.

Ingredients : Leite de vaca parcialmente desnatado (0,6% de MG), açúcar, água, espessantes : amido modificado, pectina, sabor a baunilha.

Não necessita refrigeração. Após a abertura, conservar no frigorífico (+2/+6 °C) 24h max. Data de fabricação/ Consumir de preferência antes de: ver topo.



	Autres recettes / Other recipe / Outras receitas	Saveur vanille / Vanilla-flavoured / Sabor a baunilha
VALEURS NUTRITIONNELLES POUR / NUTRITIONAL INFORMATION / INFORMAÇÃO NUTRICIONAL :	100 ml	100 ml
Energie/ Energy / Energia	332 kJ 78 kcal	298 kJ 70 kcal
Matières grasses / Fat / Lípidos	0,7 g	0,6 g
dont acides gras saturés / of which saturates / Dos quais ácidos gordos saturados	0,5 g	0,4 g
Glucides / Carbohydrate / Hidratos de carbono	15,4 g	13,3 g
dont sucres / of which sugars / Dos quais açúcares	12,9 g	10,9 g
Protéines / Protein / Proteínas	2,6 g	2,7 g
Sel / Salt / Sal	0,10 g	0,10 g

CONDITIONNEMENT / PACKING : FORMAT 100G

VARIÉTÉ/REFERENCE MILKANA SO GOOD FRAISE	Unité/ Unit 20612300	Carton/ Case 20612301	Palettisation/ Palet 20612302
EAN	3451790017827	3451790017821	3451790017824
CONDITIONNEMENT/ PACKAGING	X 1	X 6	X 1404
POIDS NET/ NET WEIGHT	400G	2,4KG	561,6KG
POIDS BRUT/ GROSS WEIGHT	428,7G	2,639KG	643,874KG
DIMENSIONS/ SIZES (LXWXH) (MM)	127X128X62	399X263X64	1200X800X1801
VARIÉTÉ/REFERENCE MILKANA SO GOOD BANANE	Unité/ Unit 20613100	Carton/ Case 20613101	Palettisation/ Palet 20613102
EAN	3451790017865	03451796017869	13451790017862
CONDITIONNEMENT/ PACKAGING	X 1	X 6	X 1404
POIDS NET/ NET WEIGHT	400G	2,4KG	561,6KG
POIDS BRUT/ GROSS WEIGHT	428,7G	2,639KG	643,874KG
DIMENSIONS/ SIZES (LXWXH) (MM)	127X128X62	399X263X64	1200X800X1801
VARIÉTÉ/REFERENCE MILKANA SO GOOD VANILLE	Unité/ Unit 20614300	Carton/ Case 20614301	Palettisation/ Palet 20614302
EAN	3451790017841	03451796017845	13451790017848
CONDITIONNEMENT/ PACKAGING	X 1	X 6	X 1404
POIDS NET/ NET WEIGHT	400G	2,4KG	561,6KG
POIDS BRUT/ GROSS WEIGHT	428,7G	2,639KG	643,874KG
DIMENSIONS/ SIZES (LXWXH) (MM)	127X128X62	399X263X64	1200X800X1801
VARIÉTÉ/REFERENCE MILKANA SO GOOD MANGUE	Unité/ Unit 20613300	Carton/ Case 20613301	Palettisation/ Palet 20613302
EAN	3451790017889	03451796017883	13451790017886
CONDITIONNEMENT/ PACKAGING	X 1	X 6	X 1404
POIDS NET/ NET WEIGHT	400G	2,4KG	561,6KG
POIDS BRUT/ GROSS WEIGHT	428,7G	2,639KG	643,874KG
DIMENSIONS/ SIZES (LXWXH) (MM)	127X128X62	399X263X64	1200X800X1801
VARIÉTÉ/REFERENCE MILKANA SO GOOD ABRICOT	Unité/ Unit 20615600	Carton/ Case 20615601	Palettisation/ Palet 20615602
EAN	3451790017926	03451796017920	13451790017923
CONDITIONNEMENT/ PACKAGING	X 1	X 6	X 1404
POIDS NET/ NET WEIGHT	400G	2,4KG	561,6KG
POIDS BRUT/ GROSS WEIGHT	428,7G	2,639KG	643,874KG
DIMENSIONS/ SIZES (LXWXH) (MM)	127X128X62	399X263X64	1200X800X1801
VARIÉTÉ/REFERENCE MILKANA SO GOOD FRUITS ROUGES	Unité/ Unit 20612700	Carton/ Case 20612701	Palettisation/ Palet 20612702
EAN	3451790017902	03451796017906	13451790017909
CONDITIONNEMENT/ PACKAGING	X 1	X 6	X 1404
POIDS NET/ NET WEIGHT	400G	2,4KG	561,6KG
POIDS BRUT/ GROSS WEIGHT	428,7G	2,639KG	643,874KG
DIMENSIONS/ SIZES (LXWXH) (MM)	127X128X62	399X263X64	1200X800X1801



CONSERVATION / STORAGE :

DLUO : 9 mois

Shelf-life : 9 months

Ne nécessite pas de réfrigération. Après ouverture, conserver réfrigéré (+2/+6°C) 24h max

Do not need refrigeration. After opening keep refrigerated (+2/+6°C) 24h max

CODE DOUANIER / CUSTOM CODE :

Toutes références / All references : 19 01 90 99 90