

Ferments pour yaourts naturels

REF : 385001

Ferments naturels brassés bio pour réaliser de délicieux yaourts

Plus Produits

- + Pratique :** Conçus pour réaliser des yaourts en yaourtière de façon simple, rapide et sans utilisation de yaourt industriel.
- + Capacité adaptée :** Possibilité de réaliser des yaourts dans tout type de yaourtière (adaptés à la capacité et contenance de la yaourtière Lagrange "Ligne" mais adaptable pour tout type de yaourtière).
- + Facile d'utilisation :** Il suffit de verser un sachet de ferment à votre lait et de mettre en yaourtière entre 8H et 12H selon le type de lait utilisé.
- + Sain & Fait Maison :** des ferments pour yaourts naturels brassés issus de l'agriculture biologique pour une texture et une tenue de yaourt maison parfaites.



Gencod réf ferments naturels 319 620 385 001 0

Code douanier 17 01 91 00



Description

- 1 étui avec 3 sachets de ferments naturels brassés (poids de 12 g par sachet)

Ingrédients :

Poudre de LAIT écrémé bio, *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*

- Peut contenir des traces de lait
- DLUO : 18 mois

Langues	Notice Print et PDF : NA		Packaging : FR
	Dimensions en centimètres	Poids en kg	Palettisation
Produit	NA	NA	
Produit + emballage (1 étui de 3 sachets)	Long. 12,2 x Larg. 3 x H 11	0,040	
PCB (ou colis)	Long. 25 x Larg. 17 x H 14	0,715	
Palette	Long. 120 x Larg. 80 x H 144	160,15	
	Nb de produits	Nb de PCB ou colis	Nb de couches
PCB (ou colis)	10		
Couche	210	21	
Palette	2100	210	10

LAGRANGE
DEPUIS 1955

17, chemin de la Plaine - ZA Les Plattes - CS 30228 - 69390 VOURLES - FRANCE
Tél. +33 (0)4 78 86 40 40 - info@lagrange.fr - www.lagrange.fr