

Ferments pour yaourts aromatisés sans sucres ajoutés

Réf : 385002-004

Ferments aromatisés bio pour réaliser de délicieux yaourts!

Les + produits

- **Pratique** : conçus pour réaliser des yaourts légèrement aromatisés 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** : 2 références de ferments issus de l'agriculture biologique et légèrement aromatisés - sans sucres ajoutés - pour une texture et une tenue de yaourt maison parfaites.

Description :

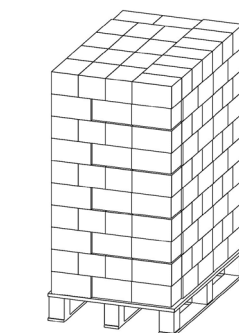
- 1 étui avec chacun 3 sachets d'aromatisation (poids de 12g par sachet) :
 - vanille, fraise, citron (référence 385 002);
 - vanille, framboise, noix de coco (référence 385 004).

Ingrédients :

- Vanille (Ref. 385 002 et 385 004) : Poudre de LAIT écrémé bio, extrait de vanille bio, streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, poudre de gousses de vanille bio
- Fraise (Ref. 385 002) : Poudre de LAIT écrémé bio, arôme naturel bio, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, poudre de betterave bio
- Citron (Ref. 385 002) : Poudre de LAIT écrémé bio, extrait de citron bio, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus
- Framboise (Ref. 385 004) : Poudre de LAIT écrémé bio, arôme naturel bio, poudre de betterave bio, Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, poudre de jus de framboise bio
- Noix de coco (Ref. 385 004) : Poudre de LAIT écrémé bio, arôme naturel bio de noix de coco, 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 cm	Poids en kg	Palettisation
Produit	NA	NA	
Produit + emballage	Long. 11,1 x Larg. 3 x H 12,5	0,06	
PCB (ou colis)	Long. 24,5 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



MAJ : 01/06/2023



Ferments	vanille-fraise-citron
Gencod GTIN-13	3196203850027
Code EAN 128	(02)03196203850027(37)10
Code GTIN-14	73196203850026



385002

Ferments	vanille-ramboise-noix de coco
Gencod GTIN-13	3196203850041
Code EAN 128	(02)03196203850041(37)10
Code GTIN-14	73196203850040



385004

Colisage	x 10
Code douanier	1701910000