

La gamme

La recette de nos desserts lactés aux fruits

- Fabriqués avec du **bon lait frais**, non reconstitué
- Avec de vrais **morceaux de fruits**
- Un **goût fruité très gourmand** grâce à une forte teneur en fruits (6% en moyenne, jusqu'à 2 fois plus que la concurrence)
- Une texture **onctueuse et crémeuse**
- Des **produits sains** sans conservateur qui contiennent du calcium



Les points forts de la gamme

- **9 parfums** pour varier les plaisirs
- **Sécurité alimentaire** : le process thermique permet de tuer les bactéries présentes dans le lait frais garantissant une totale sécurité de consommation
- Des **qualités nutritionnelles et gustatives** préservées tout au long de la durée de vie du dessert
- Une longue durée de conservation
- Un packaging multilingue

Le saviez-vous ?

Les **desserts lactés** sont des yaourts traités thermiquement. Fabriqués de la même façon qu'un yaourt traditionnel ils sont chauffés à **haute température** après la fermentation. Ce traitement thermique neutralise les bactéries contenues dans le lait, et permet aux desserts lactés d'être **conservés longtemps**.

Grâce à une parfaite maîtrise de cette technologie, nos desserts lactés apportent **qualité, sécurité, santé et praticité** à toute la famille

