

Skyr DEMETER - lait fermenté bio, fromage frais bio

Marque	ÖMA
Désignation gamme	Skyr, Kéfir, BIBIO, BIBOplus
Certification	DE-ÖKO-007
Agrément vétérinaire	DE-BW 056 EG
N° Intrastat	4061050
Origine	Allemagne
Organisme gestionnaire	Demeter

code article

50071

Ingrédients

LAIT DE VACHE ECREME**, cultures de bactéries LACTIQUES, présure microbienne - **Agriculture Bio-Dynamique

Lait	pasteurisé
Temps de fermentation	14h à 16h
Indication de stockage	à conserver entre +6°C à +8°C.

Valeurs nutritionnelles pour 100g du produit consommable

Valeur énergétique kJ / kcal	235 / 56
Lipides en g	0,2
dont acides gras saturés en g	0,1
Glucides en g	3,3
dont sucre/Lactose en g	3,3
Protéines en g	10
Sel en g	0,13
Matière grasse absolue	0,2%

Allergènes	lait et produits dérivés (inclus lactose)
-------------------	---

Caractéristiques sensorielles

Apparence	blanche, très crémeuse et fine	Odeur	fraîche à la douce acidité
Consistance	ferme	Goût	frais, lactique

DLC min.départ en jours	18 départ ÖMA/30 départ laiterie-min. commande 1 palette
--------------------------------	--

Données logistiques	unité	colis	palette	Depuis 1974 nous ne transformons que du lait Demeter produit dans nos propres fermes coopératives. L'adhésion et l'application supérieure et très exigeante des directives Demeter apportent un vrai plus pour nos animaux, l'environnement et surtout pour la qualité de nos produits
type emballage	22-PAP (papier),	20-PAP (carton)		
	70-GL (verre transp.)			
	91-CX (plastique/métal)			
Gencode/EAN	4017194471116	04026913500716		
Poids net (kg)	0,500	4,302		
Poids brut (kg)	0,721	4,472		
dimensions (la x lo x h) en mm	87x87x126	205x305x140		
Nombre unités		6	1080	
Colis/couche			18	
Couches/palette			10	
Colis/palette			180	
dimensions (la x lo x h) en mm			800x1200x1544	
kg par palette			500	

OGM	Conforme à la législation selon règlement CE 1829/2003 et 1830/2003
Produit non ionisé	Conforme à la législation selon le Décret n°2001-1097 du 16/11/2001

Documents accompagnant la marchandise

Bordereau de livraison indiquant:	code article, dénomination produit, unités d'emballage (colis)
	sigle IK, dlc min.départ en jours, nombre de colis
	poids de la livraison, DLUO, signature, date



Notre SKYR est le premier et seul labelisé Demeter au lait de vaches non écornées.

Son élaboration par centrifugation apporte une texture beaucoup plus onctueuse avec une sensation gustative plus affirmée et plus délicate

100% végétarien
(sans présure animale)