

Kéfir doux 1,5% DEMETER 500g - lait fermenté bio

Marque	ÖMA	code article 50096
Désignation gamme	Skyr, Kéfir, BIBIO, BIBOplus	
Certification	DE-ÖKO-007	
Agrément vétérinaire	DE-BW 056 EG	
N° Intrastat	04039011	
Origine	Allemagne	
Organisme gestionnaire	Demeter	

Ingrédients	
LAIT DE VACHE ECREME**, concentré de LAIT ECREME**, cultures de bactéries LACTIQUES **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	222 /53
Lipides en g	1,5
dont acides gras saturés en g	1,1
Glucides en g	5,5
dont sucre/Lactose en g	5,5
Protéines en g	3,8
Sel en g	0,2
Matière grasse dans le lait	1,5%

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

Caractéristiques sensorielles			
Apparence	blanche, crémeux et fine	Odeur	fraîche à la douce acidité
Consistance	crémeuse jusqu'à liquide	Goût	frais, de lait

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

Données logistiques	unité	colis	palette
type emballage	22-PAP (papier), 70-GL (verre transp.) 91-CX (plastique/métal)	20-PAP (carton)	
Gencode/EAN	4017194469946	040171969941	
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

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

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 Kéfir doux bénéficie d'une longue fermentation de 14 et 16 heures, gage assuré du développement de son propre arôme et consistance spécifique. Le « grain » de Kéfir est le résultat de la combinaison de bactéries lactiques et de levures. Les bactéries transforment le sucre en acide lactique et en polysaccharides. Ces fermentations apportent au lait un soupçon d'acidité, une onctuosité et un aspect proche du yaourt. Certains l'appellent « la boisson des centenaires » en référence aux Caucasiens, gros consommateurs de Kéfir et qui, selon les statistiques, ont une espérance de vie largement supérieure à la moyenne.