



*Perle de Lait, ce n'est pas un yogourt, c'est beaucoup plus doux !*

*Perle de Lait ist nicht ein Jogurt, es ist viel milder und cremiger!*

## CITRON - ZITRONE

### Dénomination

Spécialité laitière au citron  
(10% de matière grasse dans la partie lactique).

### Ingrédients

**Lait** et **crème** pasteurisés, sucre, eau, sirop de glucose-fructose, citron à base de concentré de fruits 2%, amidons modifiés de riz et de maïs, correcteurs d'acidité : citrate de sodium et acide citrique, arôme, conservateur : sorbate de potassium, colorant : extrait de curcuma, **ferments lactiques**.

**Unité** 1 duo/  
**conso.** 1 parfum  
8 x125g

**Artikel Nr.**  
**Code EAN**

73225  
7'612'464'732'255

### Bezeichnung

Milchspezialität – Zitronen  
(10% Fett im Milchanteil).

### Zutaten

**Milch** und **Rahm** pasteurisiert, Zucker, Wasser, Glukose-Fruktose Sirup, Zitrone aus Fruchtkonzentrat 2%, modifizierte Reis- und Maisstärke, Säuerungsmittel: Natriumcitrat und Zitronensäure, Aroma, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Farbstoff: Kurkuma, **Milchsäurebakterien**.

**Verkaufseinheit** 1 Duo/  
1 Sorte  
8 x 125g



Nutrifrais SA  
Case postale 1055 – 1211 Genève 26  
Tél: 022 884 82 30 / Fax: 022 884 82 29

Août 2017