

NOTRE YAOURT GLACÉ S'INVITE CHEZ VOUS !

Enfin la possibilité de proposer notre yaourt glacé
Marguerite du Pré® à vos clients en pot individuel !



EN POTS DE 140 ml

Depuis plusieurs années, **Marguerite du Pré®** sillonne la France avec ses petites camionnettes Citroën H.Y. Vintage, afin de faire découvrir son Yaourt Glacé Bio aux qualités nutritionnelles exceptionnelles, en direct de sa ferme biologique de Haute-Normandie.

À déguster maintenant en petits pots individuels de 140ml pour le déjeuner ou comme pause gourmande, sur place ou à emporter.

Une innovation gourmande par rapport à la glace :

- 0% de M.G.
- certifié issu de l'agriculture biologique
- composé uniquement d'ingrédients 100% naturels

Marguerite du Pré®, le yaourt glacé Bio, bon pour la santé !



Marguerite du Pré®
yaourt glacé BIO

YAOURT GLACÉ MODE D'EMPLOI



- 1er prix de l'Innovation -
Challenge Innovation
Convergence Achats
Octobre 2017

- Grand prix Famille de produits
libre-service &
Produits laitiers libre-service -
Snacking d'or 2018
Mars 2018

L'OFFRE

- Yaourt glacé 100% naturel BIO avec 0% de matière grasse – sans conservateur ni arôme artificiel.
- 3 parfums : nature, mangue, et fruits rouges
- **3 nouveaux parfums** en cours de production : citron, noix de coco et crème de marrons
- Petits pots de yaourt individuels de 140 ml / 110g.

MARGUERITE DU PRÉ®

Une marque française authentique qui revendique des valeurs et une identité forte. Un yaourt fabriqué dans une ferme biologique de Haute-Normandie pour la qualité reconnue de son lait, dans la plus pure tradition, afin d'obtenir une préparation d'une grande finesse et d'un goût unique. L'utilisation du fameux pot au tronc conique inversé paraffiné, datant de 1948, qui rappelle les yaourts d'antan.

INGRÉDIENTS BIO et 100% NATURELS

Yaourt (lait écrémé de Normandie, ferments lactiques : *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus**), sucre de cannes brun, poudre de lait, fibruline (racine de chicorée), gomme de xanthane (épaississant).

VALEURS NUTRITIONNELLES*

Valeurs nutritionnelles moyenne	Pour 100 g	Par pot 110g
Energie	99,6 Kcal / 416,9 KJ	109,6 Kcal / 458,6 KJ
Glucides	20,5 g	22,5 g
dont sucres	18,5 g	20,4 g
Protéines	3,8 g	4,2 g
Lipides	0,2 g	0,3 g
Dont AG Saturés	0,1 g	0,1 g
Sel	0,1 g	0,1 g
Sodium	52,9 mg	58,2 mg

*sur la base d'un pot parfum nature



AUTRES CONDITIONNEMENTS



Étui de 3 pots



Pot de 500 ml

Les + de cette gamme

- **Prêt à consommer** : stocké au congélateur à - 18°C
- **Originalité de l'offre** par rapport à une crème glacée
- **Fort capital santé** - produit sain dans l'air du temps
- **Simplicité / rapidité** de commande et livraison
- **Mini congélateur disponible**

SPÉCIFICITÉS

Les ferments lactiques (probiotiques)* contenus dans notre recette unique, minimum 10 millions de bactéries vivantes par gramme, offrent d'importants bienfaits pour la santé, notamment sur la flore intestinale - **source de calcium, phosphore et protéines, nécessaires à la minéralisation des os et des dents, et à la régénérescence des tissus.**



ENGAGEMENT QUALITÉ

- Respect du concept autour du produit et de la marque
- Attention portée à la mise en avant du produit
- Respect des conditions de stockage et des modalités d'approvisionnement



53cm de largeur, 57cm de profondeur et 67cm de hauteur, avec éclairage intérieur et extérieur



*L'appellation « yaourt » est réservée aux laitages fermentés grâce à deux (2) espèces de bactéries : *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus* selon le Décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt

Contact : xavier@margueritedupre.fr - Tél. 06 64 32 47 61

Marguerite du Pré SAS - Halle Darla, lot n° 40 étage -16, rue des mésanges - 64200 Biarritz - www.margueritedupre.fr

#MargueriteDuPre

