

NOTRE YAOURT GLACÉ S'INVITE CHEZ VOUS !



FABRIQUÉ EN FRANCE

Enfin la possibilité de proposer notre yaourt glacé
BIO, 100% naturel, Marguerite du Pré®
à vos clients en pot de 100 ml ou 500 ml.



EN POTS DE 100ML ET 500ML

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, faible en matière grasse, aux qualités nutritionnelles exceptionnelles, en direct de sa ferme française certifiée biologique.

A déguster maintenant en petit pot individuel de 100 ml ou familial de 500 ml pour le déjeuner, comme pause gourmande, sur place ou à emporter.

Une innovation qui garde les valeurs nutritionnelles du yaourt tout en offrant une pause délicieusement gourmande et légère.

- BIO
- Composé uniquement d'ingrédients 100% naturels
- Faible en matière grasse
- Fabriqué en France

Marguerite du Pré®, le yaourt glacé Bio faible en matière grasse, bon pour la santé !

Le meilleur de l'étable directement sur
les tables !



Marguerite du Pré®
yaourt glacé BIO

YAOURT GLACÉ MODE D'EMPLOI



L'OFFRE

- Yaourt glacé 100% naturel, BIO, faible en matière grasse, ni arôme artificiel, ni colorants.
- **5 parfums** : Nature, Vanille, Fraise-Framboise, Mangue-Passion, Citron
- Petits pots de yaourts individuels de 100 ml / 80 g.
- Grands pots de yaourts de 500 ml / 450 g.

MARGUERITE DU PRÉ®

Une marque française authentique qui revendique des valeurs et une identité forte. Un yaourt fabriqué dans une ferme biologique française 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.



INGRÉDIENTS

BIO et 100% NATURELS

Yaourt (lait écrémé, ferments lactiques : Lactobacillus bulgaricus et streptococcus thermophilus), sucre mi-blanc de canne, crème, sirop de glucose déshydraté, poudre de lait 0% de mg, gomme de caroube, gomme de guar.

SPÉCIFICITÉS

Le yaourt est une source de **calcium, phosphore et protéines**, nécessaires à la minéralisation des os et des dents, et à la régénérescence des tissus. **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.

VALEURS NUTRITIONNELLES*

Valeurs nutritionnelles moyenne	Pour 100 g	Pour 80 g 1 pot
Energie	620 KJ 150 Kcal /	486 KJ 120 Kcal /
Glucides	21,2 g	16,96 g
dont sucres	16,8 g	13,44 g
Protéines	4 g	3,2 g
Lipides	0,2 g	0,16 g
Dont AG Saturés	3,6 g	2,88 g
Sel	0,14 g	0,11 g

*sur la base d'un pot parfum nature

- **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

Les + de cette gamme

- Notre yaourt fait partie d'un **régime alimentaire équilibré**.
- Il aide à former **des dents, des os plus solide et à réparer les muscles**.
- C'est un produit riche en **nutriments** et en ingrédients **sains et actifs**.
- Notre yaourt glacé conserve le **goût original du yaourt**.
- Sa texture est **légère et fondante**.
- Il réunit plaisir gustatif et **équilibre nutritionnel**.



- Tradition du bien faire
- Le respect des produits et de la nature
- Marguerite vous invite à retrouver le vrai goût des choses en mangeant sain, en mangeant Bio, en mangeant bon !
- 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

Mini congélateur disponible



*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 : chloe@margueritedupre.fr - Tél. 06 67 69 28 88

Marguerite du Pré SAS - 162, rue Perronet - 92200 Neuilly sur Seine - www.margueritedupre.fr

#MargueriteduPre

