

NOTRE YAOURT S'INVITE CHEZ VOUS !

En bidon ou en sachet, notre yaourt glacé BIO, 0% de matière grasse, a un goût incroyable.



BIDON OU SACHET

Vous êtes équipés d'une machine ou d'un chariot à glace, et souhaitez distribuer le fameux Yaourt Glacé BIO **Marguerite du Pré**[®]. Nous vous proposons de vous livrer notre recette au goût si unique, en provenance directe de la ferme, frais, sain, et bon pour la santé.

Deux formats vous sont proposés :

- Le bidon de 5L, une solution prête à l'emploi, stockée en surgelé.
- Le sachet déshydraté d'1kg, idéal si vous n'avez pas de capacité de sockage en température dirigée.

Notre yaourt glacé est un produit très différenciant, BIO, 0% de matière grasse, sans gluten et absolument «dans l'air du temps» !



Marguerite du Pré[®]
yaourt glacé BIO



YAOURT GLACÉ



BIDON

- 5 litres
- 7 parfums : nature, vanille, myrtille, pêche, fraise, thym vert et chocolat
- Prêt à l'emploi
- DLUO : 12 mois en surgelé
- Conservation en chambre froide négative -18°C
- Une fois décongelé : 6 jours de validité en conservation froid positif +2/6°C

SACHET

- 1 kg
- Parfum nature
- À réhydrater avec 4 litres de lait BIO écrémé
- À parfumer selon l'envie grâce à des sirops de fruits BIO
- DLUO 24 mois
- Conservation au sec, température ambiante
- Une fois préparé : 6 jours de validité en conservation froid positif +2/6°C



STOCKAGE DES BIDONS

- Congelés : - 18°C avec une DLUO de 12 mois
- Après décongélation : + 2/6°C avec une DLUO de 6 jours



C'EST BON,
C'EST FRAIS, ET EN PLUS
C'EST LÉGER !

SPÉCIFICITÉS

- BIO
- 0% de Matière Grasse
- Sans gluten
- Frais
- En provenance directe de la ferme
- Sain et bon pour la santé



Astuces !

Surprenez vos clients en leur proposant des smoothies et milkshakes à base de Yaourt Glacé

ENGAGEMENT QUALITÉ

Marguerite du Pré®

- Respect du concept autour du produit / de la marque
- Entretien du matériel
- Conditions de stockage
- Modalités d'approvisionnement

*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 : contact@margueritedupre.fr - Alzira DOS SANTOS Tél. 06 82 44 70 56

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

#MargueriteduPre

