

LEITE

Leite é bom. Esta é uma pura verdade.



Iogurte Sem Lactose Sólido

Iguais em tudo, menos na lactose. Alternativa de elevada riqueza nutricional e muito saborosa, para todos aqueles que querem o melhor dos lácteos. Porque efetivamente são iguais em tudo, menos na lactose. Apto à satisfação de necessidades nutricionais especiais de pessoas cujo processo de assimilação ou cujo metabolismo se encontra perturbado.

Embalagem de 125g - Natural Açucarado

Ingredientes: Leite pasteurizado parcialmente desnatado, leiteiro, açúcar: 8,2%, leite em pó desnatado e fermentos lácteos. Isento de glúten. **Origem:** Portugal

Valores médios	por 100 g	por unid. 125 g
energia (kJ/kcal)	363/86	453/107 5%**
lípidos (g)	1,5	1,9 3%**
dos quais: saturados (g)	1,0	1,3 6%**
hidratos de carbono (g)	14	17 7%**
dos quais: açúcares (g)	12	15 17%**
proteínas (g)	3,7	4,6 9%**
sal (g) ¹⁾	0,10	0,13 2%**
vitaminas e sais minerais		
riboflavina (mg)	0,20 14%*	0,25 18%*
vitamina B12 (µg)	0,32 13%*	0,40 16%*
cálcio (mg)	135 17%*	169 21%*
fósforo (mg)	98,5 14%*	123 18%*
iodo (µg)	24,0 16%*	30,0 20%*

Valores médios	por 100 g	por unid. 125 g
lactose (g)	<0,01	≤0,01

FR0112016

*do Valor de Referência do Nutriente (VRN).

**da Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal).

1) Teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente.

A redução do teor de lactose é obtida pela conversão desta em glicose e galactose.

LEITE

Leite é bom. Esta é uma pura verdade.



Iogurte Sem Lactose Sólido

Iguais em tudo, menos na lactose. Alternativa de elevada riqueza nutricional e muito saborosa, para todos aqueles que querem o melhor dos lácteos. Porque efetivamente são iguais em tudo, menos na lactose. Apto à satisfação de necessidades nutricionais especiais de pessoas cujo processo de assimilação ou cujo metabolismo se encontra perturbado.

Embalagem de 125g - Multifrutos

Ingredientes: Leite pasteurizado parcialmente desnatado, leiteiro, açúcar, leite em pó desnatado, fermentos lácteos e aroma. Isento de glúten. **Origem:** Portugal

Valores médios	por 100 g	por unid. 125 g
energia (kJ/kcal)	362/86	453/107 5%**
lípidos (g)	1,5	1,9 3%**
dos quais: saturados (g)	1,0	1,3 6%**
hidratos de carbono (g)	14	17 7%**
dos quais: açúcares (g)	12	15 17%**
proteínas (g)	3,7	4,6 9%**
sal (g) ¹⁾	0,10	0,13 2%**
vitaminas e sais minerais		
riboflavina (mg)	0,20 14%*	0,25 18%*
vitamina B12 (µg)	0,32 13%*	0,40 16%*
cálcio (mg)	135 17%*	169 21%*
fósforo (mg)	98,5 14%*	123 18%*
iodo (µg)	24,0 16%*	30,0 20%*

Valores médios	por 100 g	por unid. 125 g
lactose (g)	<0,01	≤0,01

FR0142016

*do Valor de Referência do Nutriente (VRN).

**da Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal).

1) Teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente.

A redução do teor de lactose é obtida pela conversão desta em glicose e galactose.

LEITE

Leite é bom. Esta é uma pura verdade.



Iogurte Sem Lactose Sólido

Iguais em tudo, menos na lactose. Alternativa de elevada riqueza nutricional e muito saborosa, para todos aqueles que querem o melhor dos lácteos. Porque efetivamente são iguais em tudo, menos na lactose. Apto à satisfação de necessidades nutricionais especiais de pessoas cujo processo de assimilação ou cujo metabolismo se encontra perturbado.

Embalagem de 125g - Morango

Ingredientes: Leite pasteurizado parcialmente desnatado, leitelho, açúcar, leite em pó desnatado, fermentos lácteos e aroma. Isento de glúten. **Origem:** Portugal

Valores médios	por 100 g	por unid. 125 g
energia (kJ/kcal)	362/86	453/107 5%**
lípidos (g)	1,5	1,9 3%**
dos quais: saturados (g)	1,0	1,3 6%**
hidratos de carbono (g)	14	17 7%**
dos quais: açúcares (g)	12	15 17%**
proteínas (g)	3,7	4,6 9%**
sal (g) ¹⁾	0,10	0,13 2%**
vitaminas e sais minerais		
riboflavina (mg)	0,20 14%*	0,25 18%*
vitamina B12 (µg)	0,32 13%*	0,40 16%*
cálcio (mg)	135 17%*	169 21%*
fósforo (mg)	98,5 14%*	123 18%*
iodo (µg)	24,0 16%*	30,0 20%*

Valores médios	por 100 g	por unid. 125 g
lactose (g)	<0,01	≤0,01

FR0142016

*do Valor de Referência do Nutriente (VRN).

**da Dose de Referência (DR) para um adulto médio (8400 kJ/ 2000 kcal).

1) Teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente. A redução do teor de lactose é obtida pela conversão desta em glicose e galactose.