

A top-down view of several pink roses and peonies scattered on a light blue background. The flowers are in various stages of bloom, with some showing vibrant pink and others more pale. Green leaves and buds are interspersed among the flowers.

MAISON
RIVIERA

QUAND LE RÊVE
RENCONTRE
LE SAVOIR-FAIRE



La Maison Riviera exprime son excellence à travers chacune de ses créations. Fidèle à la réputation de sa Maison bientôt centenaire, Riviera fait du raffinement européen le signe distinctif de ses produits ultra-frais. La mission que prône Riviera, celle d'être créatrice de tendances laitières, repose sur une formule précieuse combinant l'inspiration française, la sélection d'ingrédients nobles et la recherche de fruits savoureux.



UNE NOUVELLE GAMME DE YOGOURTS GRECS RÉDUITS EN SUCRE



Riviera a conçu une nouvelle recette de yogourt grec 0 % M.G. dont la teneur en sucre est réduite de 40 % comparativement à la moyenne des yogourts grecs 0 % M.G. réguliers les plus populaires. Un produit raffiné, sans lactose, accessible à tous les consommateurs soucieux d'une saine alimentation.

Cette démarche signée Riviera propose une alternative santé aux yogourts aux fruits ou aromatisés afin de contribuer à réduire la consommation de sucre ajouté, particulièrement auprès de ceux qui recherchent des produits laitiers à faible teneur en glucides, sans additif alimentaire ni édulcorant.

Cette gamme de yogourts réduite en sucre demeure fidèle au savoir-faire de Riviera. Elle saura plaire aux amoureux de produits proposant une liste d'ingrédients courte et simple, ayant à cœur le *clean label*.



« Riviera a le souci constant d'être au-devant des tendances alimentaires. Cette initiative, véritable continuité de nos innovations antérieures, le démontre en offrant un produit simple, naturel et 40 % moins sucré. Nous répondons ainsi au besoin criant de diminuer la consommation de sucre, un véritable fléau sur la santé. Chose certaine, notre recette réduite en sucre ne sacrifie rien au goût et en laissera plusieurs étonnés. »

Martin Valiquette,
directeur général de Maison Riviera

75 %

des consommateurs
affirment tenter
activement de réduire leur
consommation de sucre
au quotidien*.

*Selon un sondage réalisé en ligne par Riviera auprès de 2 165 répondants du 15 septembre au 17 octobre 2017.

PRÈS D'UN SIÈCLE D'HISTOIRE



PRIX ET DISTINCTIONS

Innovation en Alimentation du Conseil de la transformation alimentaire du Québec	Grand Prix canadien des produits nouveaux	Grand Prix canadien des produits nouveaux	Programme DUX	Innovation en Alimentation du Conseil de la transformation alimentaire du Québec	Programme DUX
Gagnante dans la catégorie <i>Produits nouveaux ou améliorés</i> Pour Riviera Petit Pot et la Collection Parfaits Riviera 2015 et 2016	Gagnante dans la catégorie <i>Meilleur produit laitier</i> Gagnante du prix <i>Meilleur emballage innovateur</i> Gagnante du prix <i>Meilleur produit tout-canadien</i> Pour Riviera Petit Pot 2015	Gagnante du prix <i>Produit le plus populaire auprès des consommateurs</i> Pour les yogourts sans OGM Riviera 2016	Gagnante du prix <i>Produit amélioré – PME</i> Pour la Collection Parfaits Riviera 2017	Gagnante du prix <i>Entrepreneuriat Banque Nationale</i> Gagnante du prix <i>Produits nouveaux ou améliorés</i> dans la catégorie <i>Produits Laitiers</i> Pour la gamme de yogourts grecs 0 % M.G. sans lactose réduite en sucre 2017	Gagnante du prix <i>Produits – En ébullition</i> , Coup de cœur du jury Pour la gamme de yogourts grecs 0 % M.G. sans lactose réduite en sucre 2018



RIVIERA CONTINUE D'ÉCRIRE SON HISTOIRE UNE NOUVELLE RECETTE MOINS SUCRÉE VOIT LE JOUR !

Riviera tenait à réduire considérablement la teneur en sucre de son yogourt grec tout en offrant les mêmes propriétés organoleptiques, sans pénaliser le plaisir en bouche. En revisitant sa recette, elle est parvenue à confectionner un produit n'utilisant que des fruits mûrs naturellement sucrés et arômes naturels, tout en conservant cette même consistance unique au yogourt grec.

Des fruits cueillis par des maîtres confiseurs italiens

Les saveurs choisies proviennent de fruits méticuleusement cueillis par des maîtres confiseurs italiens. En épousant harmonieusement la texture lisse et généreuse du yogourt grec, ces fruits de première qualité permettent de créer un yogourt crémeux aux notes subtilement sucrées.

Le secret d'une telle douceur? La sélection minutieuse et la longue macération des fruits, afin d'en faire ressortir tout le sucre naturel. Grâce à ce choix de fruits, nul besoin d'ajouter de la stévia ou des édulcorants artificiels. La richesse des parfums fruités suffit à préserver l'aspect pur et naturel du yogourt tel qu'on le connaissait autrefois.

LES ARÔMES NATURELS EN BREF

Pour porter l'appellation « arôme naturel », il faut que l'ensemble des ingrédients soit extrait de la nature, d'un fruit par exemple, par des procédés qui ne modifient pas leur état d'origine. Ces arômes ne peuvent donc subir que des transformations autorisées, comme l'extraction, la distillation, la torréfaction ou la fermentation. Ces procédés traditionnels de préparation des aliments sont exécutés par des méthodes physiques, microbiologiques ou enzymatiques à même les matières premières d'origine*.

*Agence canadienne d'inspection des aliments

UN PROFIL NUTRITIONNEL À FAIRE ENVIER

L'onctueux yogourt grec réduit en sucre de 40 % est offert en sept parfums irrésistibles : framboise, mangue, banane, fruits du verger, caramel, vanille et nature. En plus d'être sans gras, la nouvelle formule propose un bienfait nutritionnel distinctif majeur : une teneur en sucre réduite de 40 % comparativement à la moyenne des yogourts grecs réguliers sans gras les plus populaires.

Cette allégation est appuyée par des analyses externes réalisées par le laboratoire indépendant et accrédité AGAT Laboratoires en décembre 2017.

80 %

des répondants mentionnent que le sucre est l'un des trois principaux éléments auxquels ils prêtent attention dans le tableau des valeurs nutritives.

PRODUITS

TOTAL SUCRE
(par portion de 175 g)

Tel qu'affiché Analysé en labo

VANILLE		
% MOINS DE SUCRE	41 %	42 %
Riviera Yogourt Grec vanille 40% moins de sucre, 0% M.G., sans lactose	11 g	11 g
Marque populaire A - Yogourt Grec vanille, 0 % M.G.	23 g	22 g
Marque populaire B - Yogourt Grec vanille, 0 % M.G.	14 g	19 g
Marque populaire C - Yogourt Grec vanille, 0 % M.G.	19 g	16 g
SAVEUR FRUITÉE		
% MOINS DE SUCRE	41 %	57 %
Riviera Yogourt Grec framboise 40 % moins de sucre, 0% M.G., sans lactose	11 g	11 g
Marque populaire A - Yogourt Grec fraise, 0 % M.G.	19 g	25 g
Marque populaire B - Yogourt Grec pêche mangue, 0 % M.G.	21 g	22 g
Marque populaire C - Yogourt Grec citron, 0 % M.G.	16 g	30 g

N.B. Bien que nos yogourts grecs réduits en sucre présentent un taux de réduction supérieur à 40% par rapport à la moyenne dans les exemples présentés dans le tableau, nous préférons nous en tenir à un taux modeste et raisonnable pour englober l'ensemble des saveurs de notre gamme moins sucrée. Dans le cas des tableaux de valeurs nutritives pour une portion de 100 g, nous avons alors converti pour 175 g.

Fait de lait frais écrémé à 0 % de matières grasses, le yogourt Grec Riviera est faible en glucides, mais riche en calcium (20 % par portion) et protéines (18 g par portion de 175 g pour le yogourt nature). Sans lactose, cette gamme demeure accessible à un plus large bassin d'individus, incluant ceux qui en sont intolérants.

Fait à noter : chaque portion renferme 1 milliard de bactéries probiotiques (Bifidobacterium Lactis, Lactobacillus Acidophilus et Lactobacillus Paracasei) contribuant à la santé de la flore intestinale. Ces yogourts grecs sont également faibles en sodium et en cholestérol, comptant seulement 80 calories pour le contenant de 125 g.

LE YOGOURT EN TOUTE SIMPLICITÉ, SANS ÉDULCORANT !



Parmi les critères d'achat en matière de yogourts, les plus importants auprès des répondants du sondage Riviera sont l'aspect moins sucré (58 %), sans arômes artificiels (53 %) et sans édulcorants (44 %).

La recette revisitée des yogourts grecs 40 % moins sucrés n'utilise aucun édulcorant ni colorant, saveur ou arôme artificiel. Elle a été développée sans ajout de fructose, sucralose, stévia ou tout autre agent sucrant généralement utilisé par l'industrie pour amplifier le goût de sucre.

LES ÉDULCORANTS EN BREF

Les édulcorants, aussi appelés faux sucres, sont des additifs alimentaires destinés à changer le goût d'un aliment en lui conférant une saveur sucrée. Ils sont largement utilisés dans les produits alimentaires pour remplacer le saccharose (sucre de table). Il existe des édulcorants artificiels, issus de la transformation en laboratoire, et des édulcorants naturels, extraits de plantes. On compte parmi la famille d'édulcorants artificiels l'aspartame, la saccharine, le sucralose et pour les édulcorants naturels, la stévia. Notons que ces types d'additifs font chambre à part des sucres dits « naturels », comme le sucre de canne, le sirop d'agave, le miel ou le sirop d'érable.

Les édulcorants artificiels et la stévia entretiennent le goût sucré et ne sont pas absorbés comme le sucre par le corps. Toutefois, une étude canadienne discerne un lien entre les édulcorants artificiels et plusieurs problèmes de santé, incluant la prise de poids à long terme, le risque accru d'obésité, de diabète, d'hypertension et de maladies cardiovasculaires*.

*www.cmaj.ca/content/189/28/E929

« La pratique courante dans l'industrie réside dans l'utilisation d'agents sucrants comme l'aspartame, la stévia ou même l'ajout direct de fructose. Cette méthode venait à l'encontre de nos valeurs d'offrir des produits purs, véritables et sagement nutritifs ! »

Martin Valiquette,
directeur général de Maison Riviera

QU'EST-CE QUE LA STÉVIA?

Petit arbuste originaire de l'Amérique du Sud, il est cultivé sur une base commerciale pour extraire le pouvoir sucrant de ses feuilles utilisées comme édulcorant alimentaire. La stévia se présente comme une alternative à l'aspartame et autres édulcorants artificiels, tels que l'acésulfame-K dans les boissons diètes.

Bien qu'il s'agisse d'un édulcorant naturel, la stévia n'est pas forcément inoffensive. Elle maintient notre envie de sucrer les aliments et vu son arrière-goût amer qui rappelle la réglisse, certains industriels ajoutent d'autres ingrédients sucrés afin de masquer cette saveur.

UN GREC 40 % MOINS SUCRÉ : UNE RÉALISATION COLOSSALE

Selon le sondage Riviera, 98 % des répondants présentent un intérêt pour un yogourt au goût un peu plus subtil, mais dont l'apport en sucre serait réduit de 40 %.

Considérant les effets néfastes de la surconsommation de sucre, l'engouement des consommateurs pour des produits moins sucrés est palpable. Ces derniers veulent revoir leurs habitudes alimentaires et acceptent le compromis d'un goût légèrement sucré.

Fidèle à ses valeurs, Riviera a pris les devants en offrant un yogourt qui répond à ces préoccupations. Elle souhaite inciter les grands joueurs à emboîter le pas en revoyant leurs préparations et en réduisant considérablement la teneur en sucre de leurs produits.

Le mouvement est bien présent en Europe. Au Royaume-Uni, le gouvernement a mis en place un programme pour éliminer 200 000 tonnes de sucre du marché britannique d'ici 2020. Ce plan d'action gouvernemental britannique vise à réduire de façon significative l'obésité infantile en soutenant des choix plus sains¹.

Sachant qu'entre 2009 et 2013, 16 % des jeunes Québécois étaient en situation d'embonpoint, l'industrie alimentaire a un rôle important à jouer et Riviera est décidée à mener le bal².

Selon un sondage mené par le producteur laitier américain siggi's, 68 % des répondants ne connaissent pas la recommandation à propos de la limite de sucre à consommer par jour³.

1. www.gov.uk/government/news/guidelines-on-reducing-sugar-in-food-published-for-industry

2. www.inspq.qc.ca/pdf/publications/2142_statut_ponderal_jeunes_quebec.pdf

3. Survey Uncovers The Sugary Truth Behind Consumers' Knowledge Of The Sweet Stuff, July 2017, provided by siggi's and Well+Good

LES DÉFIS RELEVÉS PAR RIVIERA :

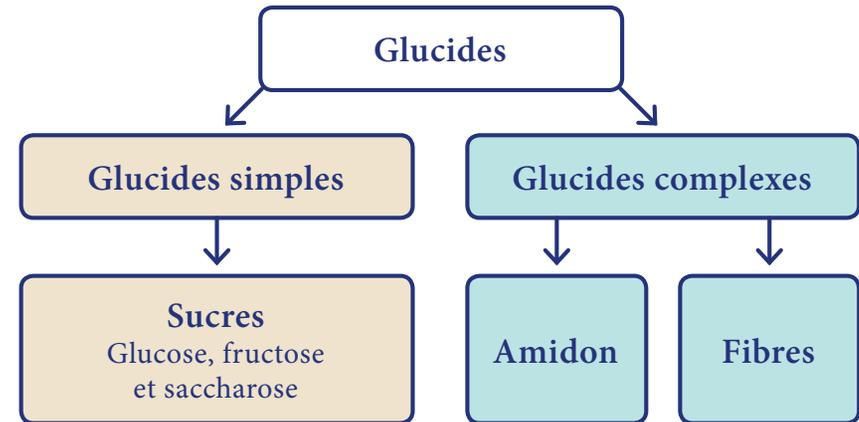
- ◆ Conserver l'onctuosité et la rondeur rappelant les notes de crème dans un yogourt grec à 0 % M.G., dans lequel le gras n'est plus présent pour assurer cette texture.
- ◆ Dénicher des préparations de fruits dont le processus de transformation est demeuré le plus naturel possible, afin de **conserver toute la saveur originale** et la pureté des fruits.
- ◆ Sélectionner judicieusement des arômes naturels respectant nos standards – **sans essences artificielles**.
- ◆ Veiller à diminuer notre **impact environnemental**. Puisque notre clientèle a manifesté une certaine saturation pour la réutilisation du Petit Pot, nous avons opté pour un contenant de plastique identique au pot de verre.
- ◆ Travailler en **collaboration** avec Groupe Agéco et Éco Entreprises Québec (ÉEQ) pour établir un plan de communication écoresponsable et entreprendre la transition vers un contenant de plastique 100 % recyclable utilisé uniquement pour cette gamme de produits.

DÉMYSTIFIONS CE QUE SONT LES SUCRES !



LES SUCRES EN BREF

Les sucres font partie de la grande famille des glucides, tout comme l'amidon et les fibres. Les sucres et l'amidon sont absorbés par l'organisme et nous fournissent l'énergie nécessaire pour accomplir nos tâches quotidiennes, tant physiques que mentales. Or, les fibres ne sont pas absorbées ni digérées par le système digestif. Les glucides se distinguent en deux catégories : les sucres simples et les sucres complexes.



Les sucres simples comprennent entre autres le glucose et le fructose, qui ensemble forment le sucre de table, blanc ou brut. Ils sont dits simples puisqu'ils sont digérés et absorbés rapidement par l'organisme. L'énergie fournie sera de courte durée. Lorsque le corps a besoin d'un apport urgent en carburant, comme lors d'un effort physique intense, il fait appel à ces sucres simples.

Les principales sources sont : sucre blanc et brut, cassonade, miel, sirops de glucose-fructose, d'érable et d'agave, sucre de noix de coco, etc. Le sucre blanc et le sirop de glucose-fructose se trouvent dans les aliments ultra-transformés, tels les boissons sucrées, desserts et confiseries.

Quant au fructose présent dans les fruits, son absorption est ralentie par la présence de fibres. Étant donné l'absence de fibres dans les jus de fruits, les sucres seront absorbés presque aussi rapidement que dans une autre boisson sucrée, même s'ils sont naturellement présents.

Les sucres complexes comprennent l'amidon et les fibres. L'amidon est assimilé plus lentement que les sucres libres, surtout s'il est consommé dans sa version entière, comme du blé entier par exemple. Dans les céréales et les féculents, la présence de fibres contribue à ralentir l'absorption de sucre, en plus d'aider à maintenir les taux de sucre et cholestérol sanguins à la normale. Puis, les fibres aident également à calmer l'appétit.

Pour les besoins énergétiques de longue durée, le corps a recours aux sucres complexes. Ils s'absorbent plus lentement et fournissent donc de l'énergie de façon plus stable que les sucres simples. En excès, le corps peut les emmagasiner afin de les utiliser ultérieurement. Lors de la pratique d'un sport d'endurance, l'apport en sucres complexes avant l'effort est idéal.

MYTHE OU RÉALITÉ?

Il est préférable de choisir un yogourt nature dans lequel on ajoute soi-même un peu de sucre.

Ça dépend. Si on ajoute une cuillère à soupe de sirop d'érable à un yogourt nature régulier, on se retrouve avec une teneur en sucres libres de 14 g. Dans les yogourts Grecs Riviera à base de fruits et dont la teneur en sucre a été réduite, le sucre total est de 11 g par portion de 175 g dans le cas de la banane. Le choix d'un yogourt aux fruits Riviera réduit en sucre est alors avantageux !

SAVIEZ-VOUS QUE?

Le sucre blanc, le miel et le sirop d'érable sont composés essentiellement de glucose et de fructose, à des proportions différentes. Le miel et le sirop d'érable contiennent des nutriments à l'état de traces. Il faudrait en consommer de très grandes quantités pour en tirer les bienfaits. Cela étant dit, tous demeurent des sources élevées de sucre et il vaut mieux les consommer avec modération¹ !

Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), la recommandation concernant la consommation quotidienne de sucres libres pour un adulte moyen est de ne pas dépasser 10 % de l'apport en énergie total, l'équivalent de 50 g ou de 12 cuillères à thé. C'est bien peu quand on sait qu'une seule cannette de boisson gazeuse en contient près de 40 g².

COMMENT DIFFÉRENCIER LES SUCRES LIBRES DES SUCRES NATURELLEMENT PRÉSENTS?

Selon l'Organisation mondiale de la santé, les sucres libres comprennent les sucres ajoutés aux aliments et boissons par le fabricant, le cuisinier ou le consommateur. Ils incluent aussi le sucre dans le miel, les sirops d'érable et d'agave, les jus de fruits et les concentrés de jus de fruits. Ces agents sucrants sont généralement additionnés pour attribuer un goût sucré aux aliments, améliorer leur texture et optimiser le résultat final du produit.

De leur côté, les sucres naturellement présents comme le lactose dans le lait et le sucre dans les fruits entiers, séchés ou congelés ne font pas partie des sucres libres².

La surconsommation de sucres libres peut entraîner des conséquences sérieuses sur la santé. Cela peut notamment contribuer à la carie dentaire, l'obésité, le diabète de type 2, l'augmentation du taux de triglycérides sanguins et de la tension artérielle, encourageant le développement de maladies cardiovasculaires³.

Voici des exemples de **sucres libres** qui peuvent apparaître dans la liste d'ingrédients de multiples aliments :

- ◆ Cassonade
- ◆ Jus de canne et sirop de canne
- ◆ Sirop de maïs
- ◆ Sucre brut
- ◆ Sucre blanc (saccharose ou sucrose)
- ◆ Dextrose
- ◆ Fructose
- ◆ Sucrose
- ◆ Glucose
- ◆ Miel
- ◆ Maltose (sucre de malt)
- ◆ Mélasse (constituant un résidu du raffinage du sucre extrait de la canne à sucre)
- ◆ Sirop d'érable
- ◆ Sirop de palme
- ◆ Agave

1. Fichier canadien sur les éléments nutritifs de Santé Canada

2. www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/sugar-guideline/fr/

3. Fondation des maladies du cœur et de l'AVC, Déclaration de la Fondation, Le sucre, les maladies du cœur et l'AVC



LA GAMME RIVIERA 40 % MOINS SUCRÉE : TOUT LE MEILLEUR DANS UN MÊME YOGOURT

16 g de protéines par portion • Sans lactose • Riche en probiotiques • Sans additif ni édulcorant



4 x 125 g



VANILLE FRAMBOISE



500 g



NATURE FRAMBOISE BANANE MANGUE FRUITS DU VERGER CARAMEL



750 g



NATURE VANILLE

NOUVEAU FORMAT

La portion de 125 g est désormais offerte en pot de plastique 100 % recyclable, dont la forme est identique au pot de verre actuel. Idéal pour consommer le yogourt grec au quotidien, sans la culpabilité de déposer le verre au recyclage.

OÙ LES TROUVER?

Disponibles au Québec chez les détaillants Metro et IGA et épicerie spécialisées comme Adonis, Avril Supermarché et Rachelle-Béry. Les produits sont aussi offerts en Ontario et dans l'Ouest canadien.

Prix de détail suggérés : 4 x 125 g - 5,49 \$ / 500 g - 5,29 \$ / 750 g - 6,59 \$

« Riviera a réussi un exploit dont nous sommes très fiers. Nous avons conçu un produit naturel, sans gras, réduit en sucre de 40 % et qui conserve une belle rondeur en bouche avec un goût léger, agréable et fruité. Une première majeure sur la scène des produits laitiers canadiens qui marque le début d'une révolution collective dans le milieu agroalimentaire! »

Nicolas David,
directeur recherche, développement
et qualité pour Maison Riviera

À l'image de leur simplicité et de leur authenticité, les yogourts grecs 40 % moins sucrés sont faciles à distinguer grâce à leur emballage discret, à la fois soigné et sophistiqué.

LA GAMME MOINS SUCRÉE RIVIERA : UNE INITIATIVE SANTÉ SALUÉE



La nouvelle gamme de yogourts Grecs Riviera 0 % M.G. dont la teneur en sucre est réduite de 40 % démontre l'engagement de Maison Riviera à aider la population à réduire sa consommation de sucre. Soucieuse d'informer les consommateurs et d'effectuer une démarche rigoureuse, Maison Riviera a collaboré avec la nutritionniste Catherine Lefebvre afin de démystifier le sucre et ses effets sur la santé.

Auteure du livre *Sucre, vérités et conséquences*, récipiendaire du Prix DUX 2017 Communications – livres et magazines, et lauréate argent aux Prix Taste Canada 2017 – narrations culinaires, la nutritionniste Catherine Lefebvre œuvre activement afin d'inciter les gens à mieux manger. À travers son ouvrage, l'auteure raconte l'histoire du sucre et explique comment il s'est frayé un chemin dans notre assiette, si bien qu'il est maintenant omniprésent dans notre quotidien.



« Le but n'est pas d'éliminer le sucre de notre alimentation, mais il est temps de revoir nos recettes et d'apprendre à apprécier le vrai goût des aliments.

C'est tout à l'honneur de Maison Riviera de se positionner en tant que leader dans ce mouvement important pour la santé de la population. Souhaitons que cela incite les producteurs des principales sources de sucres libres dans notre alimentation à faire de même dans les plus brefs délais. En attendant, cuisinons! »

Catherine Lefebvre,
nutritionniste

VALEURS NUTRITIVES



VALEUR NUTRITIVE POUR 3/4 TASSE (175 G)

TENEUR	% VALEUR QUOTIDIENNE
CALORIES 110	
LIPIDES 0,1 G	1%
SATURÉS 0 G + TRANS 0 G	0%
CHOLESTÉROL 5 MG	
SODIUM 65 MG	3%
GLUCIDES 13 G	4%
FIBRES 1 G	4%
SUCRES 11 G	
PROTÉINES 16 G	
VITAMINE A	0%
VITAMINE C	0%
CALCIUM	20%
FER	0%

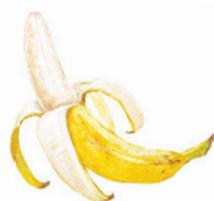
INGRÉDIENTS : LAIT ÉCRÉMÉ, PRÉPARATION AUX FRAMBOISES (PURÉE DE FRAMBOISE, SUCRE, EAU, AMIDON NATIF DE MAÏS, ARÔMES NATURELS, JUS CONCENTRÉ DE CAROTTE NOIRE), PROTÉINES DE LAIT CONCENTRÉ, CULTURES BACTÉRIENNES, LACTASE.



VALEUR NUTRITIVE POUR 3/4 TASSE (175 G)

TENEUR	% VALEUR QUOTIDIENNE
CALORIES 110	
LIPIDES 0,1 G	1%
SATURÉS 0 G + TRANS 0 G	0%
CHOLESTÉROL 5 MG	
SODIUM 65 MG	3%
GLUCIDES 13 G	4%
FIBRES 0 G	0%
SUCRES 11 G	
PROTÉINES 16 G	
VITAMINE A	0%
VITAMINE C	0%
CALCIUM	20%
FER	0%

INGRÉDIENTS : LAIT ÉCRÉMÉ, PRÉPARATION DE VANILLE (EAU, SUCRE, ARÔME NATUREL, PECTINE, JUS DE CITRON CONCENTRÉ, GOMME DE CARBOURE, EXTRAIT DE VANILLE), PROTÉINES DE LAIT CONCENTRÉ, CULTURES BACTÉRIENNES, LACTASE.



VALEUR NUTRITIVE POUR 3/4 TASSE (175 G)

TENEUR	% VALEUR QUOTIDIENNE
CALORIES 110	
LIPIDES 0,1 G	1%
SATURÉS 0 G + TRANS 0 G	0%
CHOLESTÉROL 5 MG	
SODIUM 65 MG	3%
GLUCIDES 12 G	4%
FIBRES 0 G	0%
SUCRES 11 G	
PROTÉINES 16 G	
VITAMINE A	0%
VITAMINE C	0%
CALCIUM	20%
FER	0%

INGRÉDIENTS : LAIT ÉCRÉMÉ, PRÉPARATION DE BANANES (PURÉE DE BANANE, SUCRE, ARÔME NATUREL, JUS DE CITRON CONCENTRÉ), PROTÉINES DE LAIT CONCENTRÉ, CULTURES BACTÉRIENNES, LACTASE.



VALEUR NUTRITIVE POUR 3/4 TASSE (175 G)

TENEUR	% VALEUR QUOTIDIENNE
CALORIES 110	
LIPIDES 0,1 G	1%
SATURÉS 0 G + TRANS 0 G	0%
CHOLESTÉROL 5 MG	
SODIUM 65 MG	3%
GLUCIDES 14 G	5%
FIBRES 0 G	0%
SUCRES 12 G	
PROTÉINES 16 G	
VITAMINE A	0%
VITAMINE C	0%
CALCIUM	20%
FER	0%

INGRÉDIENTS : LAIT ÉCRÉMÉ, PRÉPARATION DE MANGUES (PURÉE DE MANGUE, SUCRE, EAU, AMIDON NATIF DE MAÏS, ARÔME NATUREL, JUS DE CITRON CONCENTRÉ), PROTÉINES DE LAIT CONCENTRÉ, CULTURES BACTÉRIENNES, LACTASE.



VALEUR NUTRITIVE POUR 3/4 TASSE (175 G)

TENEUR	% VALEUR QUOTIDIENNE
CALORIES 100	
LIPIDES 0,1 G	1%
SATURÉS 0 G + TRANS 0 G	0%
CHOLESTÉROL 5 MG	
SODIUM 65 MG	3%
GLUCIDES 13 G	4%
FIBRES 0 G	0%
SUCRES 11 G	
PROTÉINES 16 G	
VITAMINE A	0%
VITAMINE C	0%
CALCIUM	20%
FER	0%

INGRÉDIENTS : LAIT ÉCRÉMÉ, PRÉPARATION AUX FRUITS (PURÉES DE POMME ET POIRE, SUCRE, EAU, AMIDON NATIF DE MAÏS, ARÔMES NATURELS), PROTÉINES DE LAIT CONCENTRÉ, CULTURES BACTÉRIENNES, LACTASE.



VALEUR NUTRITIVE POUR 3/4 TASSE (175 G)

TENEUR	% VALEUR QUOTIDIENNE
CALORIES 110	
LIPIDES 0,1 G	1%
SATURÉS 0 G + TRANS 0 G	0%
CHOLESTÉROL 5 MG	
SODIUM 70 MG	3%
GLUCIDES 14 G	5%
FIBRES 0 G	0%
SUCRES 12 G	
PROTÉINES 16 G	
VITAMINE A	0%
VITAMINE C	0%
CALCIUM	20%
FER	0%

INGRÉDIENTS : LAIT ÉCRÉMÉ, PRÉPARATION AU CARAMEL (EAU, SUCRE, ARÔME NATUREL, PECTINE, COLORANT CARAMEL, GOMME DE CARBOURE, SEL, JUS DE CITRON CONCENTRÉ), PROTÉINES DE LAIT CONCENTRÉ, CULTURES BACTÉRIENNES, LACTASE.



VALEUR NUTRITIVE POUR 3/4 TASSE (175 G)

TENEUR	% VALEUR QUOTIDIENNE
CALORIES 90	
LIPIDES 0,1 G	1%
SATURÉS 0 G + TRANS 0 G	0%
CHOLESTÉROL 5 MG	
SODIUM 70 MG	3%
GLUCIDES 6 G	2%
FIBRES 0 G	0%
SUCRES 6 G	
PROTÉINES 18 G	
VITAMINE A	0%
VITAMINE C	0%
CALCIUM	20%
FER	0%

INGRÉDIENTS : LAIT ÉCRÉMÉ, PROTÉINES DE LAIT CONCENTRÉ, CULTURES BACTÉRIENNES, LACTASE.

MAISON
RIVIERA



Pour plus d'information, veuillez communiquer avec :
Kathleen Hébert, chef de marque / 1 800 363-0092, poste 227 / kathleen.hebert@riviera1920.com

