

Lait demi-écrémé



Lait demi-écrémé, en bag in box de 10 lt.

Le lait est un pilier du traditionnel petit-déjeuner. Il peut être consommé froid ou chaud, nature ou avec du cacao en poudre.

Qu'ils soient proposés demi-écrémés, comme c'est le cas de nos offres, écrémés ou entiers, les laits distribués dans le commerce répondent tous aujourd'hui à des normes et des modes de fabrication très standardisés. Ainsi, tant en matière de goût, que d'apports nutritionnels, il ne faut pas s'attendre à trouver des différences notables entre les diverses marques. Toutefois, après analyse de nos quatre offres, on constate que l'une d'entre elles a subi un enrichissement en vitamine D. L'un des rôles principaux de cette vitamine est d'augmenter par le biais de l'intestin, l'absorption du calcium et du phosphore dans le sang. Cela permet d'assurer entre autres, une bonne minéralisation des os, des cartilages et des dents. Les transmissions nerveuses et les contractions musculaires sont aussi plus efficaces. La vitamine D peut être apportée par l'alimentation (poissons gras et foie de morue principalement) ou bien synthétisée au niveau de la peau lorsque l'on s'expose au soleil. Or, les études montrent qu'actuellement 75 à 80 % de la population française présente un déficit en vitamine D, d'où l'enrichissement de certains produits alimentaires. Par ailleurs, cette offre présente également une différence quant à sa durée de vie après ouverture. Comme le précise l'industriel, celle-ci est en effet de 15 jours, contre 3 à 4 maximum pour le reste de notre sélection.

Suggestions du chef

Astuces/Idees

Vous pouvez utiliser le lait en BIB lors de vos préparations, en grandes quantités, de purée en flocons ou d'entremets déshydratés.

Thèmes & Recettes

Vitamines :
Smoothie fraise passion
Terroir : Riz au lait

QUESTION D'UN ACHETEUR

Est-ce que je peux remplacer le lait de vache par du lait de soja, d'amande ou de riz ?

Pour information, le terme « lait » ne peut être employé que pour désigner un produit issu de la lactation humaine ou animale (vache, chèvre, brebis...). Deux exceptions sont toutefois admises par la réglementation pour le lait de coco et le lait d'amandes. Les boissons végétales à base de soja, riz, quinoa... sont réalisées à partir d'eau et de végétaux. Si elles sont très souvent enrichies en calcium, à l'inverse du lait elles n'en contiennent pas naturellement et sont donc nutritionnellement très différentes de celui-ci. Par contre, en cuisine elles peuvent s'utiliser de la même manière.

TABLEAU NUTRITIONNEL

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	dont AGS	Calcium	Vitamine D	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	101393	46 kcal	3,2 %	4,8 %	4,8 %	1,5 %	1,0 %	120 mg	NC	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PASSION FROID	38955	46 kcal	3,2 %	4,8 %	4,8 %	1,5 %	1,0 %	120 mg	NC	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PRO A PRO	21338	46 kcal	3,2 %	4,8 %	4,8 %	1,6 %	1,0 %	120 mg	0,75 µg	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia
TRANSGOURMET	312652	46 kcal	3,2 %	4,8 %	4,8 %	1,6 %	1,0 %	120 mg	NC	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia

COMPARAISON DES OFFRES

	Référence	Dénomination	Type de lait et %	Origine matière première	Pays de transformation	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	101393	lait 1/2 écrémé stérilisé UHT	lait de vache 100 %, 1/2 écrémé	France	France	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PASSION FROID	38955	lait 1/2 écrémé stérilisé UHT	lait de vache 100 %, 1/2 écrémé	NC	France	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PRO A PRO	21338	lait 1/2 écrémé stérilisé UHT enrichi en vitamine D	lait de vache 100 %, 1/2 écrémé	France	France	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia
TRANSGOURMET	312652	lait 1/2 écrémé stérilisé UHT	lait de vache 100 %, 1/2 écrémé	France	France	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia

	Référence	DDM	Température de conservation	Durée de vie après ouverture	Présentation Calibre Dimension	Industriels Marque
FRANCE FRAIS	101393	90 jours	0/+18 °C maximum	3 jours à + 6 °C maxi	outre de 10 litres, matériau primaire NC, emballage secondaire en carton	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PASSION FROID	38955	150 jours	0/+18 °C maximum	3 jours à + 6 °C maxi	outre de 10 litres, matériau primaire NC, emballage secondaire en carton	SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE Lactel Professionnel
PRO A PRO	21338	120 jours	endroit frais et sec	15 jours à + 6 °C maxi	outre de 10 litres, poche plastique avec canule, emballage secondaire en carton	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia
TRANSGOURMET	312652	120 jours	endroit frais et sec	4 jours à + 6 °C maxi	outre de 10 litres, poche plastique avec canule, emballage secondaire en carton	SODIAAL FOOD EXPERTS Candia

Références

- La filière laitière en chiffres
<http://www.filiere-laitiere.fr/fr/chiffres-cles/filiere-laitiere-francaise-en-chiffres>
 - Le brie : Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000006056036>
 - AOP brie de Meaux et brie de Melun : Le livre blanc du brie de Meaux et de Melun, édition Fromages & Chefs, septembre 2016
 - Les produits laitiers ultra frais :
<https://www.produits-laitiers.com/article/veut-dire-ultra-frais>
 - Yaourts et laits fermentés :
<https://www.syndifrais.com/produits-yaourts-et-laits-fermentes-fabrication.html>
 - Le yaourt : Décret n°88-1203 du 30 décembre 1988 relatif aux laits fermentés et au yaourt ou yoghourt
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=LEGITEXT000006066373>
 - La vitamine D
<http://www.ifss.fr/fr/actualites/paroles-experts/des-francais-ont-deficit-vitamine-une-synthese-des-dernieres-publications,13518.html>
<https://www.anses.fr/fr/content/vitamine-d>
- GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), Recommandation relative à la nutrition, Juillet 2015. Base de données AIDOMENU, Panel d'acheteurs de collectivités