

MON KÉFIR Bio



le 1^{er} Kéfir Bio en GMS



Une boisson aux bienfaits reconnus depuis des millénaires

Originnaire du Caucase, le kéfir est une boisson issue de la **fermentation des grains de kéfir**, un ensemble de ferments et de levures, **dans du lait ou de l'eau**. À l'origine, ils étaient fermentés dans du lait de chamelle, de vache ou de brebis. Réputée pour prévenir ou guérir de nombreuses maladies, on attribuait même à cette boisson le mérite de faire vivre les humains jusqu'à 110 ans !



Lactel® lance « Mon Kéfir Bio » au rayon frais : pour une dose de douceur et de bien-être au quotidien !

Pour celles et ceux qui adoptent un mode de vie sain et équilibré, Lactel® lance « Mon Kéfir Bio », une boisson élaborée à base de lait bio demi-écrémé et fermenté. Naturelle, douce et onctueuse, déjà prête à être consommée, « Mon Kéfir Bio » permet de combiner simplement gourmandise et équilibre. Au petit déjeuner, pour récupérer après le sport, pour une pause gourmande ou comme ingrédient en cuisine, « Mon Kéfir Bio » trouvera vite sa place dans nos réfrigérateurs, ainsi qu'au rayon frais, dès le mois de juin !

Lactel® met le bien-être en bouteille !

« Mon Kéfir Bio » est une boisson vitalité et bien-être qui s'inscrit pleinement dans la tendance *healthy food*. Inédite en grandes surfaces, cette nouveauté vient souligner la qualité de l'innovation Lactel®, véritable moteur de son succès, qui a su une fois de plus adapter sa proposition aux évolutions de la consommation.

Élaborée avec du lait bio demi-écrémé, fermenté à partir de grains de kéfir, « Mon Kéfir Bio » est une source naturelle de calcium et de protéines. Naturelle et savoureuse, cette boisson fraîche, prête à l'emploi, satisfera celles et ceux qui veulent leur dose de bien-être au quotidien. Elle sera également l'alliée des sportifs pour la qualité de ses micro-organismes, qui contribue à leur santé et à leur bonne récupération musculaire.

Le premier kéfir bio en GMS

À la télé, dans les journaux et sur les réseaux sociaux, tout le monde parle du kéfir, louant ses bienfaits ! Seulement, force est de constater que du côté des produits, l'offre ne suit pas vraiment... Lactel comble donc aujourd'hui ce manque avec le lancement de « Mon Kéfir Bio » : une première en grandes surfaces !

Dans un verre, un bol ou en cuisine : « Mon Kéfir Bio » a tout bon !

Doux, légèrement acidulé et à la texture onctueuse, « Mon Kéfir Bio » est un régal à boire nature, à tout moment de la journée. En cuisine, ce lait fermenté apportera du moelleux aux recettes de gâteaux ou de crêpes et donnera du goût aux sauces. Il accompagnera également à merveille un muesli maison, agrémenté de miel et de fruits frais pour un réveil tonique et gourmand.



À conserver au frais, afin de préserver ses saveurs et ses bienfaits, « Mon Kéfir Bio » se présente en format découverte 50 cl, pratique et adapté à tous les usages.

Mon Kéfir Bio de Lactel®

Format : 50 cl

PVC : 1,49 €

Disponibilité : juin 2018



Le kéfir, un superaliment !

À l'image de la cannelle, du lait de coco, du miel ou de l'huile d'olive, le kéfir est considéré comme un superaliment. Avec une teneur élevée en vitamines, en oligo-éléments, en minéraux, en acides gras essentiels, en protéines et en antioxydants, il affiche une vraie richesse nutritionnelle.



Lactel® est le leader du marché du lait avec 20,4 % de PDM en valeur (sur le total lait Longue Conservation)*. Depuis sa création en 1967, la marque étoffe son offre pour proposer aujourd'hui une large gamme de produits adaptés aux plaisirs et aux besoins de chacun. Pour cela, elle innove en permanence et a ainsi été la première à lancer la bouteille UHT de 1 L en 1990. La marque est également pionnière et n° 1 en France sur le lait bio, segment sur lequel elle s'est engagée depuis 25 ans, ainsi que sur celui du lait facile à digérer. Enfin, sur le segment des laits classiques, avec 12,6 % de PDM en valeur*, elle est également leader sur le lait enrichi en vitamine D.

* Panel cumul annuel mobile P3/2018

RELATIONS MÉDIAS LACTEL® : @FHCOM

42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris

+33 1 55 34 24 24 - www.fhcom.net

dieynaba.kebe@fhcom.net - frederic.henry@fhcom.net