



Beatrice Skim Milk - Corrugated

Skim milk with less than 0.3% fat has a fresh, clean taste and slight dairy flavour.



Product Last Saved Date: 3 June 2025

Nutrition Facts

Servings per Container

Serving Size **250 ML**

Amount Per Serving

Calories 90

% Daily Value*

Total Fat 0 g 0%

Saturated Fat 0 g 0%

Trans Fat 0 g

Cholesterol 5 mg %

Sodium 95 mg **4 %**

Total Carbohydrates 13 g %

Dietary Fiber 0 g **0 %**

Total Sugars 13 g

Includes Added Sugars %

Protein 9 g

Vitamin D 5 MC 25 %

Calcium 300 mg 23 %

Iron 0 mg 0 %

Potassium 450 mg 13 %

*The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Product Specifications :

Code	GTIN	Pack Description
10239	40055300111022	225X4L

Brand	Brand Owner	GPC Description
Beatrice		Milk

Gross Weight	Net Weight	Country of origin	Kosher	Child Nutrition
1001.722 kg	900 kg	Canada	no	No

Shipping Information

Length	Width	Height	Volume	TLxHI	Shelf Life	Storage Temps From/To
121.920 cm	101.600 cm	122.000 cm	1511222.7 cm ³	1x1	20 days	/

Ingredients :

Skim Milk, Vitamin A Palmitate and Vitamin D3.

Allergens(C='Contains' MC='May Contain' N='Free From' UN='Undeclared' 30='Free From Not Tested' 50='Derived From Ingredients' 60='Not Derived From Ingredients' NI='No Info')

Eggs - NI	Milk - NI	Peanuts - NI
Soy - NI	Wheat - NI	TreeNuts - NI
Fish - NI	Crustacean - NI	Sesame - NI

Handling Suggestions :

Benefits :

All Parmalat milk is fortified with vitamins A & D and is an excellent source of calcium, protein and phosphorus. Phosphorus helps maintain bones and teeth. Ideal for fat reduced diets. Delivers the same amount of calcium as whole milk.

Serving Suggestions :

Ready to serve.

Prep & Cooking Suggestions :

Adding Parmalat Skim Milk to several different recipes is an easy way of getting calcium in your diet. Try these different milk based recipes: Rice pudding, custard canapés, egg caramel custard, milk shake.

More Information :



Lait Ecreme Beatrice - Ondulee

Le lait écrémé avec moins de 0,3% de M.G. a un goût frais et franc ainsi qu'une légère saveur laitière.



Dernière sauvegarde du produit: 3 June 2025

Valeur

portion par conteneur
Portion 250 ML

Teneur par portion
Calories 90

% valeur quotidienne*

Lipides 0 g 0 %

Saturés 0 g 0 %

Trans Fat 0 g

Cholestérol 5 mg %

Sodium 95 mg 4 %

Total Carbohydrates 13 g %

Dietary 0 g 0 %

Sucres 13 g

Compre de sucre ajouté %

Protéin 9 g

Vitamin D 5 MC 25 %

Calcium 300 mg 23 %

Fer 0 mg 0 %

Potassium 450 mg 13 %

* Le pourcentage de valeur quotidienne est basé sur un régime alimentaire de 2 000 calories. Vos valeurs quotidiennes peuvent être supérieures ou inférieures, selon vos besoins en calories

Spécification du produit :

Code	GTIN	Description de l'emballage
10239	40055300111022	225X4L

Marque	Propriétaire de la marque	Description GPC
Beatrice		Lait

Poids brut	Poids net	Pays d'origine	Casher oui	Nutrition des enfants
1001.722 kg	900 kg	Canada	non	Non

Renseignements sur l'expédition

Longueur	Largeur	Hauteur	Volume	Caisses x rangées	Durée de conservation	Température d'entreposage Min.
121.920 cm	101.600 cm	122.000 cm	1511222.7 cm ²	1x1	20 days	/

Ingrédients :

Lait écrémé, palmitate de vitamine A et vitamine D3.

Allergènes(C=Contient, MC=Peut contenir, N=Exempt, UN=Non déclaré, 30=Non testé exempt, 50=Ingrédients dérivés, 60=Ingrédients non dérivés, NI=Aucune information)

Oeufs - NI	Lait - NI	Arachides - NI
Soya - NI	Blé - NI	Noix - NI
Poisson - NI	Crustacés - NI	Sésame - NI
Moutarde - NI	Sulfites - NI	

Manipulation suggérée :

Avantages :

Tout le lait de Parmalat est enrichi avec des vitamines A et D, est une excellente source de calcium, de protéines et de phosphore. Le phosphore aide à maintenir les os et les dents en santé. Idéal pour les régimes réduits en gras. Offre la même quantité de calcium que le lait entier.

Applications Suggérées :

Suggestion de préparation et de cuisson :

En ajoutant le lait écrémé Parmalat à différentes recettes, c'est un excellent moyen d'obtenir le calcium nécessaire à votre alimentation. Essayez-le dans les recettes suivantes : pouding au riz, canapés à la crème anglaise, crème anglaise aux oeufs et caramel, laits frappés.

Renseignements supplémentaires :