

Lactantia PurFiltre Homogenized Milk



Pure creamy taste at its best. With the Lactantia PurFiltre process, our milk passes through a remarkably fine filter, which removes virtually all bacteria and produces milk that tastes more pure, creamy and stays fresh longer without preservatives compared to regular pasteurized milk. With Lactantia PurFiltre milk, you can be sure that you are getting all the nutrients that regular milk offers, with a more pure and wholesome taste.



Product Last Saved Date: 15 December 2025

Nutrition Facts

Servings per Container
Serving Size **473 mL**

Amount Per Serving
Calories 300

% Daily Value*

Total Fat 15 g	20%
Saturated Fat 10 g	53 %
Trans Fat 0.5 g	
Cholesterol 55 mg	%
Sodium 170 mg	7 %
Total Carbohydrates 23 g	%
Dietary Fiber 0 g	0 %
Total Sugars 23 g	
Includes Added Sugars	%

Protein 18 g	
Vitamin D 9 MC	45 %
Calcium 550 mg	42 %
Iron 0 mg	0 %
Potassium 800 mg	17 %

*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
20070	10068200200702	28X473ML

Brand	Brand Owner	GPC Description
Lactantia	Parmalat Canada	Milk

Gross Weight	Net Weight	Country of origin	Kosher	Halal
15.770 kg	13.244 kg	Canada	yes	

Shipping Information

Length	Width	Height	Volume	TLxHI	Shelf Life	Storage Temps From/To
33.100 cm	33.100 cm	28.100 cm	30786.6 cm ³	9x6	32 days	1 C° / 4 C°

Ingredients :

Milk and Vitamin D3. Contains: Milk

Allergens(C='Contains' M='May Contain' NI='No Information')

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

Handling Suggestions :

Benefits :

Creamy taste that stays fresher 15 days longer than pasteurized milk. Excellent source of calcium. With added vitamin D.

Serving Suggestions :

Ready to serve.

Prep & Cooking Suggestions :

Ready to use.

More Information :

Consumer Support Number : For more information, please contact your Parmalat Sales Representative.



Lait Homogeneise Lactantia PurFiltre

Le goût pur et crémeux par excellence. Grâce au procédé de Lactantia PurFiltre, notre lait traverse un filtre remarquablement fin qui élimine pratiquement toutes les bactéries et produit un lait au goût plus pur, plus crémeux, qui reste frais plus longtemps comparativement au lait pasteurisé ordinaire et ce , sans agent de conservation.



Dernière sauvegarde du produit: 15 December 2025

Valeur

portion par conteneur

Portion 473 mL

Teneur par portion

Calories 300

% valeur quotidienne*

Lipides 15 g 20 %

Saturés 10 g 53 %

Trans Fat 0.5 g

Cholestérol 55 mg %

Sodium 170 mg 7 %

Total Carbohydrates 23 g %

Dietary 0 g 0 %

Sucres 23 g

Compre de sucre ajouté %

Protéin 18 g

Vitamin D 9 MC 45 %

Calcium 550 mg 42 %

Fer 0 mg 0 %

Potassium 800 mg 17 %

* 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
20070	10068200200702	28X473ML

Marque	Propriétaire de la marque	Description GPC
Lactantia	Parmalat Canada	Lait

Poids brut	Poids net	Pays d'origine	Casher oui	Halal
15.770 kg	13.244 kg	Canada	oui	

Renseignements sur l'expédition

Longueur	Largeur	Hauteur	Volume	Caisses x rangées	Durée de conservation	Température d'entreposage Min.
33.100 cm	33.100 cm	28.100 cm	30786.6 cm ³	9x6	32 days	1 C° / 4 C°

Ingrédients :

Allergènes(C=Contient, MC=Peut contenir, NI=Aucune information)

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

Manipulation suggérée :

Avantages :

Goût crémeux qui reste frais 15 jours plus longtemps que le lait pasteurisé. Une excellente source de calcium. Additionné de vitamine D.

Applications Suggérées :

Suggestion de préparation et de cuisson :

Prêt à utiliser.

Prêt à utiliser.

Renseignements supplémentaires :

Numéro de support consommateur : For more information, please contact your Parmalat Sales Representative.