



Communiqué de presse - 05.11.2024

MALO lance une nouvelle gamme Sans Lactose et aux probiotiques !

Avec cette nouvelle gamme Sans Lactose et aux probiotiques, déclinée en 3 recettes (Nature, Citron et Vanille) saines et gourmandes, MALO s'engage pour rendre les bienfaits des produits laitiers accessibles à tous les consommateurs.

MALO : innover dans le respect de la tradition

Malo propose trois nouvelles recettes de yaourts Sans Lactose et aux probiotiques, en Nature, au Citron, et à la Vanille. Avec cette nouvelle gamme, MALO entend répondre à la demande croissante du marché des produits sans lactose en développement dans toutes les catégories, tirée par un nombre croissant d'adultes présentant une intolérance ; entre 30 et 50% des adultes sont concernés en France.

Marque à l'ancrage régional présente nationalement, MALO prône depuis toujours son attachement aux savoir-faire traditionnels de la fabrication de ses produits et à leurs caractéristiques organoleptiques de caractère. Forte de ses racines, MALO innove dans le respect de la tradition en offrant la possibilité à tous les consommateurs d'accéder au goût unique de ses produits.

Trois recettes pour une alternative saine et gourmande

Ces recettes s'adressent aux personnes qui veulent retrouver le plaisir du yaourt au lait de vache. Grâce à l'ajout d'une enzyme naturelle, la lactase, et à l'ajout de probiotiques, les



MALO - Yaourts Sans Lactose et aux probiotiques - recette Citron 4x125g
© Malo

 **TÉLÉCHARGER**



MALO - Yaourts Sans Lactose et aux probiotiques - recette Nature 4x125g
© Malo

 **TÉLÉCHARGER**

consommateurs vont profiter des bienfaits de sproduits laitiers et d'un meilleurs confort digestif.

Les recettes sont préparées avec le lait de la collecte MALO 100% locale, en partenariat avec les producteurs installés dans un rayon de 80km autour de la laiterie.

En rendant ces produits accessibles à un large public grâce à un prix compétitif, MALO entend démocratiser l'accès à des alternatives saines et gourmandes.



© Malo

Informations produit :

- Format : 4x125g
- Prix moyen conseillé recette nNature : 2,25€
- Prix moyen conseillé recette Citron et recette Vanille : 2,35€
- DLC : 35 jours
- PCB : 6

Ingrédients recette Nature : LAIT partiellement écrémé pasteurisé (89%); LAIT concentré écrémé, ferments LACTIQUES dont bifidobacterium. Origine du lait : France.

Recette Citron : LAIT partiellement écrémé pasteurisé (82%); LAIT concentré écrémé, si-sucre (7,5%), arôme naturel de citron,



MALO - Yaourts Sans Lactose et aux probiotiques - recette Vanille 4x125g

© Malo

 TÉLÉCHARGER

ferments LACTIQUES dont bifidobacterium. Origine du lait : France.

Recette Vanille : LAIT partiellement écrémé pasteurisé (83%); LAIT concentré écrémé, si-sucre (6,9%), arôme naturel de vanille, ferments LACTIQUES dont bifidobacterium. Origine du lait : France.

À propos de MALO

Depuis sa création à Saint-Malo en 1948, MALO est devenue une référence dans le monde des produits laitiers. Connue pour son fameux pot tronconique en carton, la marque s'appuie sur des valeurs familiales fortes, cultivant souvenirs, savoir-faire traditionnels et ancrage territorial. MALO propose des yaourts, des fromages frais, des desserts gourmands tels que les desserts emprésurés ou encore la mousse au chocolat, proposés essentiellement en GMS. La laiterie MALO compte 240 collaborateurs et collecte son lait auprès de 80 éleveurs partenaires.

<https://www.malo.fr/fr/>

EN SAVOIR PLUS