





PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE.

Lacto Food est spécialisée dans le négoce, le conditionnement et le mélange de produits laitiers en poudre pour l'alimentation humaine.

Notre offre est dédiée aux professionnels producteurs de confiseries, chocolats, biscuits, crème glacées, produits laitiers, les boulangeries mais aussi les transformateurs de viande et produits pharmaceutiques.

Depuis le début, nous avons nous-mêmes été à l'origine du développement afin de fournir à nos clients nos compétences, l'expérience et le meilleur service.

NOS CLIENTS AU COEUR DE L'ACTION.

Nous définissons notre cahier des charges en fonction de vos propres besoins. Cette proximité nous permet de vous positionner comme acteurs (composition des produits, niveau de qualité, etc.).

Choisir **Lacto Food** c'est aussi faire le choix du rapport qualité/prix le plus avantageux. Nos tarifs sont très compétitifs avec une qualité à la hauteur de vos exigences.



WHO IS LACTO FOOD ?

LACTO FOOD is specialised in trading, packaging and mixing of powder milk nucleus for human food.

Our offer is dedicated to leading foodstuff industry producers of candy, chocolates, biscuits, ice cream, dairy, bakeries but also the transformers of meat and pharmaceutical products.

Already from the beginning, we have been developing ourselves in order to provide our customers with our knowledge, experience and best service.

OUR CLIENTS IN THE HEART OF THE ACTION.

LACTO FOOD has the permanent ambition to satisfy its customers on being very attentive to his needs in order to define a solid schedule of specification. The company is under a dynamic improvement to put the customer in the middle of his activity, to optimize the product composition and the quality level.

*By choosing **Lacto Food**, you also choose quality at the most advantageous price. Our tariffs are very competitive with a quality at the height of your expectations.*



NOTRE VOLONTÉ EST DE SATISFAIRE ET DE FIDELISER NOS CLIENTS.

Une équipe de 7 personnes est à votre service.

Proche de vous, nous nous en engageons à être réactifs, flexibles et compétitifs.

OUR DESIRE IS TO SATISFY OUR CUSTOMERS AND RETAIN IT.

A reactive Team up to 7 people is in your disposition.

Close to our customers, we commit to reactivity, flexibility and competitiveness.

VOS PRODUITS SUR-MESURE.

1 - DE NOMBREUSES SOLUTIONS.

- En collaboration avec nos fournisseurs, nous créons sur-mesure des produits laitiers composés des requêtes de nos clients.
- Prestation de conditionnement en sacs de 10 kg ou 25 kg.

2 - UN GRAND CHOIX DE MATIERES PREMIERES.

- Lait 0% (lait écrémé), lait 26% (lait entier), lait 28%
- MP 80
- Lactose
- Lactosérum
- Colostrum

YOUR TAILOR-MADE PRODUCTS

1 - SEVERAL OTHER SOLUTION.

- Together with our suppliers we create tailor made dairy products composed on our customers' requests.
- Packing service in small bags of 10 kg or 25 Kg.

2 - A LARGE CHOICE OF RAW MATERIALS.

- Milk 0% (skimmed milk), milk 26% (whole milk), milk 28%
- MP 80
- Lactose
- Sweet whey powder
- Colostrum



LA QUALITE ET LE RESPECT DE VOS BESOINS PAR LE CONTRÔLE.

La qualité des produits **Lacto Food** tient essentiellement à notre rigueur de sélection en amont et à un contrôle (analyse) systématique des lots entrants et sortants. Cette analyse est possible grâce à notre laboratoire intégré et à nos deux ingénieurs qualité, dédiés à **100%** à ces contrôles.

Afin de garantir le respect des normes et la constante qualité de nos produits, nous apportons un soin particulier aux conditionnements.



LACTO FOOD France a mis en place un plan HACCP pour garantir la maîtrise de l'hygiène et de la qualité au regard de la sécurité des aliments.

**CONTINUOUS CONTROL:
THE KEY TO QUALITY.**

The quality of our products is essentially held in our upstream rigorous selection and in a systematic verification (analysis) of in-put and out-put going stock..

Lacto Food's know-how is based on its excellent knowledge of dairy raw materials thanks to our integrated laboratory and to our two quality engineers, 100% dedicated to these controls.

In order to guaranty the respect of norms and a constant quality of our products, we pay a particular attention to our packing.



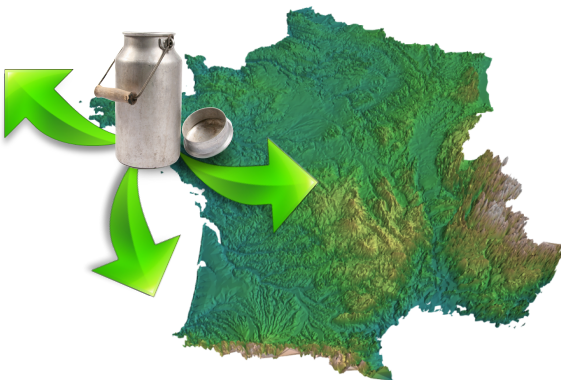
LACTO FOOD France set up a HACCP plan to guarantee the control of the hygiene and the quality in terms of food safety.

Matières premières (raw materials)

Produits finis (finished products)

- Analyse physico-chimique.
- Analyse bactériologique.
- Contrôle organoleptique et visuel.
- Enregistrement des contrôles.

- Physical chemistry analysis.
- Bacteriological analysis.
- Organoleptic and visual control.
- Recording controls.



LACTO FOOD FRANCE

6, rue des Avoiries
22100 - SAINT SAMSON SUR
RANCE Zone Artisanale.
Tél : +33 (0)2 99 06 08 83
Fax : +33 (0)2 99 61 19 93
Mail : commercial@lacto-food.fr
Site web : www.lacto-production.fr

