

Mont Blanc Vanille - 3,2 kg



Mont Blanc®, depuis 1921, c'est la **marque française connue et reconnue*** pour ses crèmes desserts aux goûts inimitables et à la texture onctueuse et généreuse. Le savoir faire Mont Blanc® allie à la fois plaisir et qualité :

- Lait 100% origine France, récolté auprès de nos **43 producteurs de lait** partenaires situés à **moins de 30km** de notre usine
- Recette avec un **taux de matières grasses inférieur à 5%**, Nutri-Score C et **GEMRCN 6/20 repas**
- Emballage entièrement **recyclable**
- Plusieurs recettes pour satisfaire tous les goûts : Ici, nous vous proposons un classique qui fera toujours saliver les petits et les grands. La saveur intense et délicate de vanille pour une crème dessert irrésistible et onctueuse, qui peut aussi se mélanger à d'autres de nos crèmes desserts.

Informations Produits

Dénomination :

Crème dessert saveur vanille

Lieu de fabrication :

Usine de Chef du Pont, Normandie en France

DGC* :

225 jours

Conservation :

Avant ouverture : peut se conserver à température ambiante
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur à +4°C et à consommer dans les 48 heures.

Ingrédients :

Lait origine France 83 % (**lait** entier concentré, poudre de **lait** écrémé), sucre, maltodextrine, amidon transformé de maïs, sirop de glucose, amidon de maïs, arôme naturel, épaississants : alginate de sodium - carraghénanes, sel, colorant : riboflavine.

Allergènes :

Contient du lait.
Traces éventuelles de fruits à coque.

Certification Usine :

Chef du Pont sous méthode HACCP, IFS

Marque de salubrité : FR 50.127.002 CE

OGM : Notre politique est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

Ionisation : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Test de stabilité	Incubation pendant 7 jours à 37°C	variation de pH < 0,3 entre témoin et boîte étuvée à 37°C
Test de stabilité	Incubation pendant 7 jours à 55°C	variation de pH < 0,3 entre témoin et boîte étuvée à 55°C

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion (110g)
Valeur énergétique	514 kJ - 122 kcal	565 kJ - 134 kcal
Matière grasses	3,5 g	3,8 g
dont AGS	2,3 g	2,5 g
Glucides	20 g	22 g
dont sucres	12 g	13 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	traces
Protéines	2,9 g	3,2 g
Sel	0,16 g	0,19 g
Calcium	108 mg	119 mg

Données logistiques

Unité de consommation : 1 boîte de 3,2 KG

	Unité	Colis	Palette
Conditionnement	Boîte	3 boîtes	198 boîtes
Code EAN	3083800031334	3033710156917	3700279368098
Poids net	3,2 KG	9,6 KG	633,6 KG
Poids brut	3,524 KG	10,575 KG	723 KG
Dimensions (mm)	153 x 158 x 180	470 x 158 x 182	1200 x 800 x 1242
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	11	66

*Délai garanti client