

Mont Blanc Chocolat - 125 g



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 une crème dessert chocolat, une recette savoureuse et gourmande élaborée à partir d'ingrédients de qualité comme du bon lait.

* Selon une étude réalisée sur la notoriété et l'image de Mont Blanc par Kantar du 27 au 31 octobre 2016.

Informations Produits

Dénomination :

Crème dessert au chocolat

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 78 % (**lait** entier concentré, poudre de **lait** écrémé), sucre, cacao maigre en poudre, amidon de maïs, chocolat 1,0 % (cacao en poudre, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, sucre), amidon transformé de maïs, épaississant : gomme guar.

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 coupelle étuvée à 37°C
Test de stabilité	Incubation pendant 7 jours à 55°C	variation de pH < 0.3 entre témoin et coupelle étuvée à 55°C

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion (125g)
Valeur énergétique	527 kJ - 125 kcal	659 kJ - 157 kcal
Matière grasses	3,6 g	4,5 g
dont AGS	2,3 g	2,9 g
Glucides	19 g	24 g
dont sucres	16 g	20 g
Fibres alimentaires	1,4 g	1,8 g
Protéines	3,5 g	4,3 g
Sel	0,10 g	0,12 g
Calcium	97 mg	124 mg

Données logistiques

1 coupelle de 125 g

	Unité (EAN 13)	Colis (DUN14)	Palette
Conditionnement	Carton de 48 coupelles	Carton de 48 coupelles	60 colis
Code EAN	3700279335823	13700279343467	83700279377294
Poids net	6 KG	6 KG	360 KG
Poids brut	6,95 KG	6,95 KG	442 KG
Dimensions (mm)	320 x 238 x 180	320 x 238 x 180	1200 x 800 x 1050
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	12	60