

Mont Blanc Vanille - 125g



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 convives. 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.

* 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 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 : alginat 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 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	518 kJ - 123 kcal	648 kJ - 154 kcal
Matière grasses	3,5 g	4,4 g
dont AGS	2,3 g	2,8 g
Glucides	20 g	25 g
dont sucres	12 g	15 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	2,9 g	3,6 g
Sel	0,15 g	0,19 g
Calcium	108 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	3700279335830	13700279343474	83700279377300
Poids net	6 KG	6 KG	360 KG
Poids brut	6 KG	6 KG	442 KG
Dimensions (mm)	320 x238 x 180	320 x238 x 180	1200 x 800 x 1050
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	12	60