

Mont Blanc Praliné - 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 praliné. Une recette savoureuse et gourmande élaborée à partir d'ingrédients de qualité comme du bon lait et un mélange de noisettes et d'amandes notamment.

* 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 praliné, saveur praliné

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.

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

Ingrédients :

Lait origine France 82 % (**lait** entier concentré, poudre de **lait** écrémé), sucre, sirop de glucose, praliné 2,0 % (sucre, **noisettes**, **amandes**), amidon transformé de maïs, maltodextrine, amidon de maïs, épaississants : alginates de sodium - carraghénanes, arôme, sel.

Allergènes :

Contient du lait, des noisettes et des amandes.
Traces éventuelles d'autres fruits à coque.

Certification Usine :

Chef du Pont sous méthode HACCP, IFS

Marque de salubrité : FR 50.127.002 CE

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	530 kJ - 126 kcal	662 kJ - 157 kcal
Matière grasses	3,9 g	4,9 g
dont AGS	2,2 g	2,7 g
Glucides	20 g	24 g
dont sucres	14 g	17 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	traces
Protéines	2,9 g	3,6 g
Sel	0,16 g	0,20 g
Calcium	100 mg	125 mg

Données logistiques

Unité de consommation : 1 coupelle de 125 g

	Unité	Colis	Palette
Conditionnement	Coupelle	Carton de 48 coupelles	60 colis
Code EAN	3700279335847	13700279343481	83700279377317
Poids net	125 g	6 KG	360 KG
Poids brut	135 g	6,95 KG	442 KG
Dimensions (mm)	76 x 76 x 43	320 x 238 x 180	1200 x 800 x 1050
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	12	60

*Délai Garanti client