

Mont Blanc Riz au lait - 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**
- emballages **entièremment recyclables**
- Plusieurs recettes pour satisfaire tous les goûts : Ici, nous vous proposons une recette savoureuse et authentique qui saura attendrir tous les coeurs ! Crèmeux et fondant, le riz au lait saveur vanille Mont Blanc® est élaboré à partir d'ingrédients de qualité et de riz soigneusement sélectionné.

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

Informations Produits

Dénomination :

Riz au lait saveur vanille

Ingrediénts :

Lait origine France 56 % (lait entier, poudre de lait écrémé), eau, sucre, riz 9,5 %, arôme, amidon transformé de maïs, sel.

Lieu de fabrication :

Usine de Chef du Pont, Normandie en France

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)
Traces éventuelles de fruits à coque

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.

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
Test de stabilité	Incubation pendant 7 jours à 55°C	variation de pH < 0,3 entre témoin

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion (110g)
Valeur énergétique	482 kJ - 114 kcal	531 kJ - 126 kcal
Matière grasses	2,2 g	2,5 g
dont AGS	1,4 g	1,6 g
Glucides	21 g	23 g
dont sucres	13 g	14 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	2,5 g	2,8 g
Sel	0,10g	0,11 g
Calcium	66 mg	72 mg

Données logistiques

Unité de consommation : 1 boite de 3,2 kg

	Unité	Colis	Palette
Conditionnement	Boite	3 boites	198 boites
Code EAN	3700279307882	13700279343337	83700279377225
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 153 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