

Mont Blanc Caramel - 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,
- recette avec **un taux de matières grasses inférieur à 5%**, Nutri-Score C et **GEMRCN 6/20 repas**
- emballages **100% recyclables**
- Plusieurs recettes pour satisfaire tous les goûts : ici, nous vous proposons une délicieuse crème dessert au goût prononcé de caramel !

* 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 caramel, saveur caramel

DGC* :

225 jours

Lieu de fabrication :

Usine de Chef du Pont, Normandie en France

Ingrédients :

Lait origine France 78 % (**lait** entier concentré, poudre de **lait** écrémé), caramel 10 % (sucre, eau), sirop de glucose, amidon de maïs, amidon transformé de maïs, sucre, épaississants : alginat de sodium - gomme guar, arôme, correcteur d'acidité : hydroxyde de sodium.

Allergènes :

Contient du lait.
Traces éventuelles de fruits à coque.

Certification Usine :

Chef du Pont sous méthode HACCP, IFS

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.

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	544 kJ - 129 kcal	681 kJ - 161 kcal
Matière grasses	3,5 g	4,4 g
dont AGS	2,3 g	2,8 g
Glucides	21 g	27 g
dont sucres	13 g	17 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	2,9 g	3,6 g
Sel	0,16 g	0,19 g
Calcium	119 mg (15%** AQR)	149 (19%** AQR)mg

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 coupelle de 125 g

	Unité	Colis	Palette
Conditionnement	Coupelle	1 colis de 48 coupelles	60 colis
Code EAN	3700279302740	13700279343498	83700279377324
Poids net	125 g	6 KG	360 KG
Poids brut	135 g	6.950 KG	450 KG
Dimensions (mm)	76 x 76 x 43	320 x 238 x 170	1200 x 800 x 995
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	12	60

*Délai Garanti client