

Mont Blanc Vanille - 570 g



Mont Blanc®, 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 seulement **3,5% de matières grasses**
- Emballages **100% recyclables**
- La saveur intense et délicate de vanille pour une crème dessert irrésistible et onctueuse

** 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 : alginate 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 boîte étuvée à 37°C
Test de stabilité	Incubation pendant 7 jours à 55°C	variation de pH < 0,3 entre témoin et boîte 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	106 mg	132 mg

Données logistiques

Unité de consommation : 1 boîte de 570 G

	Unité	Colis	Palette
Conditionnement	Boîte	12 boîtes	720 unités
Code EAN	3700279306427	3700279341275	3700279375508
Poids net	570 G	6,840 KG	410,4 KG
Poids brut	635 G	7,650 KG	484 KG
Dimensions (mm)	75 x 75 x 139	230 x 305 x 142	800 x 1200 x 860
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	12	60

*Délai garanti client