

## Mont Blanc Chocolat - 4,3 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,
- 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, quoi de mieux que du chocolat pour fondre de plaisir ? Chocolat et ingrédients rigoureusement sélectionnés, voilà le secret de fabrication de la gourmandise !

\* 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 chocolat

#### 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 78 % (**lait** entier concentré, poudre de **lait** écrémé), sucre, cacao maigre en poudre, amidon de maïs, chocolat 1,0 % (cacao en poudre, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, sucre), amidon transformé de maïs, épaississant : gomme guar.

#### Allergènes :

Contient du lait.  
Traces éventuelles de fruits à coque.

#### Certification Usine :

Boué 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 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 (110g)
Valeur énergétique	527 kJ - 125 kcal	580 kJ - 138 kcal
Matière grasses	3,6 g	4,0 g
<i>dont AGS</i>	2,3 g	2,5 g
Glucides	19 g	21 g
<i>dont sucres</i>	16 g	17 g
Fibres alimentaires	1,4 g	1,6 g
Protéines	3,5 g	3,8 g
Sel	0,10 g	0,10 g
Calcium	97 mg	107 mg

#### Données logistiques

Unité de consommation : 1 boîte de 4,3 KG

	Unité	Colis	Palette
Conditionnement	Boîte	3 boîtes	165 boîtes
Code EAN	3033710033485	3033710157198	3700279368173
Poids net	4,3 KG	12,9 KG	709,5 KG
Poids brut	4,635 KG	13,94 KG	791 KG
Dimensions (mm)	156 x 156 x 234	470 x 158 x 236	1200 x 800 x 1330
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	11	55

\*Délai garanti client