

Mont Blanc Praliné - 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, 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 : alginate 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 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	530 kJ - 126 kcal	583 kJ - 138 kcal
Matière grasses	3,9 g	4,3 g
dont AGS	2,2 g	2,4 g
Glucides	20 g	22 g
dont sucres	14 g	15 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	2,9 g	3,2 g
Sel	0,16 g	0,18 g
Calcium	100 mg	110 mg

Données logistiques

Unité de consommation : 1 boîte de 4,3 KG

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	Boîte	3 boîtes	165 boîtes
Code EAN	3033710033492	3033710157204	3700279368166
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