

Mont Blanc Caramel - 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,
- 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

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 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

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 (110g)
Valeur énergétique	544 kJ - 129 kcal	599 kJ- 142 kcal
Matière grasses	3,5 g	3,9 g
dont AGS	2,3 g	2,5 g
Glucides	21 g	24 g
dont sucres	13 g	15 g
Fibres alimentaires	< 0,5 g	< 0,5 g
Protéines	2,9 g	3,2 g
Sel	0,16 g	0,17 g
Calcium	119 mg	131 mg

Données logistiques

Unité de consommation : 1 boîte de 3,2 KG

	Unité	Colis	Palette
Conditionnement	Boîtes	3 boîtes	198 boîtes
Code EAN	3083800031532	3083800031532	3700279368081
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