

## Mont Blanc Chocolat - 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 crème dessert chocolat. Une recette savoureuse et gourmande élaborée à partir d'ingrédients de qualité comme du bon lait.

\* 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 :

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 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	527 kJ - 125 kcal	659 kJ - 157 kcal
Matière grasses	3,6 g	4,5 g
dont AGS	2,3 g	2,9 g
Glucides	19 g	24 g
dont sucres	16 g	20 g
Fibres alimentaires	1,4 g	1,8 g
Protéines	3,5 g	4,3 g
Sel	0,10 g	0,12 g
Calcium	97 mg	122 mg

#### Données logistiques

Unité de consommation : 1 coupelle de 125 g

	Unité	Colis	Palette
Conditionnement	Coupelle	Carton de 48 coupelles	60 colis
Code EAN	370027930689	3700279335823	37002793697430
Poids net	125 g	6 KG	360 KG
Poids brut	135 g	6,95 KG	442 KG
Dimensions (mm)	76 x 76 x43	320 x 238 x 180	1200 x 800 x 1050
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	12	60

\*Délai garanti client