

## Mont Blanc Vanille - 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 un classique qui fera toujours saliver les convives. La saveur intense et délicate de vanille pour une crème dessert irrésistible et onctueuse, qui peut aussi se mélanger à d'autres de nos crèmes desserts.

\* 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 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	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 coupelle de 125 g

	Unité	Colis	Palette
Conditionnement	Couppelles	Carton de 48 coupelles	60 colis
Code EAN	3700279302696	3700279335830	3700279369750
Poids net	125 g	6 KG	360 KG
Poids brut	135 g	6,95 KG	442 KG
Dimensions (mm)	76 x 76 x 43	320 x 238 x 180	1200 x 800 x 1050
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	12	60

\*Délai garanti client