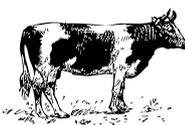


## SARL LEHMANN

ZA de l'Allan  
25600 VIEUX-CHARMONT

Tél : 03 81 91 90 90  
Fax : 03 81 91 95 04

Mail : commandes@fromagerie-lehmann.fr  
Web : www.fromagerie-lehmann.fr



# Lehmann

LE GOÛT AVANT TOUT



Siret : 485 220 040 00029  
TVA : FR47485220040

## FICHE TECHNIQUE



## CANCOILLOTTE ARTISANALE VIN DU JURA / SAVAGNIN

<b>Conditionnement :</b>	Pot de 240 g transparent avec opercule aluminium thermosoudée et couvercle plastique clipé
<b>Poids net :</b>	240 g
<b>Poids brut :</b>	254 g
<b>EAN 13 :</b>	3700613100049
<b>DLC :</b>	90 jours à partir de la date de conditionnement
<b>Expression du lot :</b>	DLC concaténée (Ex: "010106")
<b>N° d'agrément sanitaire européen :</b>	FR 25.614.003 CE
<b>Code Emballeur :</b>	Aucun

### PRODUIT

<b>Ingrédients :</b>	Lait écrémé caillé (origine France), eau, beurre 14%, vin du Jura (Savagnin) 4%, sel, sels de fonte (di, tri, polyphosphate de sodium)
<b>Matière grasse :</b>	12.0%
<b>Type de Lait :</b>	Pasteurisé
<b>Signe officiel de qualité :</b>	IGP en cours

### Description & caractéristiques organoleptiques

Onctueuse et raffinée, la cancoillotte Lehmann se déguste froide ou chaude.

Caractéristiques nutritionnelles pour 100g de produit		Caractéristiques microbiologiques	
<b>Energie :</b>	708 kJ ou 169 kcal	<b>Listeria :</b>	Absence
<b>Matières Grasses :</b>	12 g	<b>Salmonelle :</b>	Absence
<b>► dont acides gras saturés :</b>	7,2 g	<b>Escherichia coli :</b>	Absence
<b>Glucides :</b>	0,5 g	<b>Staphylocoques :</b>	Absence
<b>► dont sucres :</b>	0,5 g		
<b>Protéines :</b>	15 g		
<b>Sel :</b>	0,9 g		

Allergènes	Conditions de conservation
Produit à base de lait	Froid positif : entre +2 et +4°C

### OGM / Ionisation

Absence