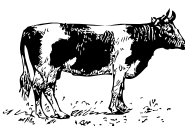


SARL LEHMANN

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

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

PRODUIT

Ingrédients :	Lait écrémé caillé (origine France), eau, beurre 14%, vin du Jura (Savagnin) 4%, sel, sels de fonte (di, tri, polyphosphate de sodium)
Matière grasse :	12.0%
Type de Lait :	Pasteurisé
Signe officiel de qualité :	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	
Energie :	708 kJ ou 169 kcal	Listeria :	Absence
Matières Grasses :	12 g	Salmonelle :	Absence
► dont acides gras saturés :	7,2 g	Escherichia coli :	Absence
Glucides :	0,5 g	Staphylocoques :	Absence
► dont sucres :	0,5 g		
Protéines :	15 g		
Sel :	0,9 g		

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

OGM / Ionisation

Absence