

SAS LEHMANN

ZA de l'Allan
25600 VIEUX-CHARMONT

Tél : 03 81 91 90 90

Mail : commandes@fromagerie-lehmann.fr

Web : www.fromagerie-lehmann.fr



Siret : 485 220 040 00037

TVA : FR47485220040

N° agrément sanitaire : FR 25.614.003 CE

FICHE TECHNIQUE



CANCOILLOTTE ARTISANALE MOUTARDE A L'ANCIENNE

Conditionnement :	Pot de 240 g transparent avec opercule aluminium thermosoudée et couvercle plastique clipé
Poids net :	240 g
Poids brut :	254 g
EAN 13 :	3700613101220
DLC :	90 jours à partir de la date de conditionnement
Expression du lot :	DLC concaténée (Ex: "010106")
Nomenclature DEB	406303900
Code Emballeur :	Aucun

PRODUIT

Ingrédients :	Lait écrémé caillé, eau, beurre 14%, moutarde à l'ancienne 4% : (eau, graines de moutarde, vin blanc, vinaigre, sel,
Matière grasse :	12.0%
Type de Lait :	Pasteurisé
Signe officiel de qualité :	IGP (France)

Description & caractéristiques organoleptiques

Onctueuse et raffinée, la cancoillotte Lehmann se déguste froide ou chaude. La douceur de la cancoillotte artisanale délicatement relevée par une

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 et de moutarde	Froid positif : entre +2 et +4°C

OGM / Ionisation

Absence