

FICHE TECHNIQUE Cidre biologique BRUT de Normandie

FOURNISSEUR ADRESSE	SCEA CLOS DES CITOTS 165, route de la Mailleraye 76940 HEURTEAUVILLE
TELEPHONE MAIL	0235379259 / 0680911531 commande@closdescitots.fr
Dénomination du produit	Cidre BRUT biologique 75cl
GENCOD	3760048422000
CONDITIONNEMENT	Bouteille en verre avec bouchon liège et muselet 75cl
<u>CONDITIONS DE CONSERVATION</u> Avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil, Après ouverture : Conserver au réfrigérateur, à consommer dans les 3,4 prochains jours suivant l'ouverture,	

Conseils de mise en œuvre : Ne pas secouer, servir frais mais non glacé, idéal en cocktail type kir Normand,

INGREDIENTS : Pur jus de pomme de Normandie, issu de l'agriculture biologique,
Contient des sulfites, titrage 5,00° ALC,

La réglementation n'impose pas de DLUO pour le cidre. Il est cependant conseillé de consommer le cidre dans l'année voire dans les 18 mois suivant sa mise en bouteille.

Le numéro de lot est inscrit à l'encre noir sur le bouchon en liège,

La réglementation n'impose pas l'étiquetage des valeurs nutritionnelles pour le cidre (boisson alcoolisée).

Compatible Halal / Compatible Casher
Produit garanti sans OGM

CERTIFICATION

Produit certifié par ECOCERT FRANCE SAS
Lieudit Lamothe Ouest
F-32600 L'Isle Jourdain
Agrément : FR-BIO-01

