



DESIGNATION COMMERCIALE		MADERE COSTA ALVARO MO (0,75L \ 17%)									
DESIGNATION LEGALE		MADERE									
MARQUE		COSTA ALVARO									
ORIGINE		PT									
NUMERO TARIF DOUANIER		22042185									
VOLUME NET EN LITRE		0,750									
% ALCOOL		17,00									
CONDITIONNEMENT											
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN		DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE			
PC	1146	g	5411353120270		280	75	75				
CARTON	7,1	Kg	15411353120277		305	170	246	6			
LIT		Kg			305	800	1200	126			
PALETTE	758	Kg			1625	800	1200	630			

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, alcool d'origine viticole, moût de raisins concentré, colorant (caramel ordinaire), agents stabilisateurs (contient gomme arabique et/ou carboxyméthylcellulose), conservateurs (sulfites)
CEPAGE	Tinta Negra
MILLESIME	
VINIFICATION	Raisins égrappés et pressés, fermentation en température contrôlée
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	MADERE
REMARQUES	<15 (LQ) mg/l

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal pour accompagner une soupe, des fromages, des sushis, des fruits sec, du saumon fumé
T° SERVICE	13 - 14
COULEUR	Teinte brunâtre avec des nuances orangées
ODEUR	Notes de bois et de caramel
SAVEUR	Equilibré entre l'acidité et le corps avec une bonne finition

ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
OGM	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
IONISATION	Matière(s) première(s) non soumise(s) à ionisation. Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999 relatives aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 ml

ENERGIE	532	Kj	127	Kcal	DONT ACIDES GRAS SATURES	0		
GRAISSES	0			g	DONT SUCRES	8,4		g
GLUCIDES	8,4			g	PROTEINES	0		g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g				
SEL	0,01			g				

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	5,85	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	1,01823	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,40	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	85	g/l



The correct image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.



The correct image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.