



DESIGNATION COMMERCIALE		R-110093 PROSECCO BRUT (0,75L \11%)					 <small>The scanned image cannot be displayed. This file has been scanned, recorded, or printed. It is therefore not suitable for display on the screen.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN MOUSSEUX						
MARQUE		PROSECCO						
ORIGINE		FR						
NUMERO TARIF DOUANIER		22041015						
VOLUME NET EN LITRE		0,750						
% ALCOOL		11,00						
<b>CONDITIONNEMENT</b>								
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE		
PC	1602	g	8008863011081	314	88	88		
CARTON	9,8	Kg	8008863202342	318	194	290	6	
LIT		Kg		318	800	1200	96	
PALETTE	800	Kg		1740	800	1200	480	

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, saccharose, moût de raisin concentré, antioxydant : métabisulfite de potassium
CEPAGE	Glera
MILLESIME	
VINIFICATION	Les raisins sont soigneusement sélectionnés, le moût de goutte est stocké, fermentation avec des levures à température constante soit 18° durant t 8 - 10 jours, filtré dans des cuves en acier avec ajout de saccharose et des levures sélectionnées pour une
DDM/DLC	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
CONSERVATION	A conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au frais (frigo) A consommer dans les 6 mois après ouverture.
APPELATION	PROSECCO DOC
REMARQUES	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

UTIL./PREP.	Idéal en apéritif, combinaison parfaite avec les hors d'œuvres et des entrées délicates, magnifique avec des sushis, du poisson et des crustacés
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Jaune pâle très clair, pétillant très typique et perlage délicat
ODEUR	Bouquet complexe et délicat avec des notes de pêche, de pomme verte et en second plan des notes d'acacia et de glycine
SAVEUR	Frais et léger en bouche avec une acidité et un corps bien équilibrés ; très belle harmonie avec un arrière-goût persistant

**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	289	Kj	69	Kcal			
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0	g
GLUCIDES	1,4			g	DONT SUCRES	1,4	g
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0	g
SEL	0			g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

GERMES TOTAUX	0	Cfu/g	ACIDITE	6,00	± g/l
LEVURES	0	Cfu/g	DENSITE	0,99729	±
MOISISSURES	0	Cfu/g	PH	3,20	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	14	g/l



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



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