




DESIGNATION COMMERCIALE			CAVA JAUME SERRA BRUT (0,75L \ 11,5%)				
DESIGNATION LEGALE			CAVA BRUT				
MARQUE			CAVA JAUME				
ORIGINE			ES				
NUMERO TARIF DOUANIER			22041013				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			11,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1600	g	8411277205654	319	85	85	
CARTON	9,8	Kg	8411277205586	333	178	270	6
LIT		Kg		333	800	1200	102
PALETTE	848	Kg		1815	800	1200	510



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

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Méditerranéen
MILLESIME	
VINIFICATION	Le cava Jaume Serra Brut Nature est fait avec les meilleurs vins blancs de cépages qui les Macabeo, Parellada et Xarel-lo. Avant la fermentation, ajouter la levure et le sucre. La fermentation dans la bouteille se produit de manière traditionnelle à une t
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	CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	A servir comme apéritif. Accompagne agréablement le saumon fumé et le caviar.
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Couleur jaune paille très clair. Petites bulles persistantes.
ODEUR	Belle intensité, nez toasté avec des touches de pommes vertes et d'agrumes.
SAVEUR	Belle structure en bouche, rond, expressif et agréable à boire. L'arrière-goût est frais et 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	283	Kj	68	Kcal		
GRAISSES	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	g
SEL	NC			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l

