




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			NAMAQUA CABERNET SAUVIGNON BIB (3L \ 13,5%)				
DESIGNATION LEGALE			NAMAQUA CABERNET SAUVIGNON 13,5% 3L				
MARQUE			NAMAQUA				
ORIGINE			ZA				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042198				
VOLUME NET EN LITRE			3,000				
% ALCOL			14,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	3312	g	16004442004955	0	0	0	
CARTON	13,4	Kg		260	205	388	4
LIT		Kg		260	1200	800	48
PALETTE	983	Kg		1760	1200	800	288



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	
<b>DDM/DLC</b>	A consommer de préférence 6 mois après conditionnement
<b>CONSERVATION</b>	Après ouverture du bib, à conserver dans un milieu réfrigéré 9 semaines maximum
<b>APPELATION</b>	NAMAQUA CABERNET SAUVIGNON
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Accompagne très bien des aliments riches comme le bœuf, pâtes et fromages forts
<b>T° SERVICE</b>	16°C
<b>COULEUR</b>	Rouge rubis foncé
<b>ODEUR</b>	Notes de fruits noirs de groseilles, vin mûr qui laisse un goût velouté
<b>SAVEUR</b>	Fruit noir typique du Cabernet Sauvignon avec une bonne structure

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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**

<b>ENERGIE</b>	0	Kj	0	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC g
<b>GLUCIDES</b>	NC			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	NC g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	NC g
<b>SEL</b>	NC			<b>g</b>		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



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



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