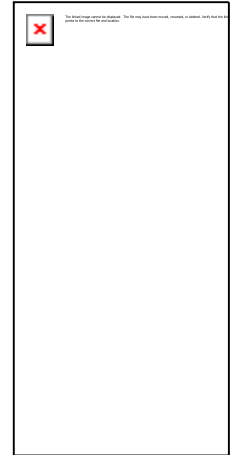




DESIGNATION COMMERCIALE		KOPKE TRAVELLER'S COLLECTION 5 TUBES DE 100 ML KIT (0,5L \ 20%)					
DESIGNATION LEGALE		PORTO ROUGE					
MARQUE		KOPKE					
ORIGINE		PT					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042189					
VOLUME NET EN LITRE		0,500					
% ALCOOL		20,00					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x L x l en mm)			QUANTITE
PC	1174	g	5601194709226	302	88	226	
CARTON	4,9	Kg	15601194709223	368	277	270	4
LIT		Kg		368	800	1200	32
PALETTE	250	Kg		1812	800	1200	192



SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins du Douro
CEPAGE	Traditionnel du Douro
MILLESIME	
VINIFICATION	Les grappes sont foulées et soumises à une forte macération. La fermentation est arrêtée en y ajoutant 77% d'eau de vie de vin ; un mélange parfait provenant des meilleures réserves.
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	PORTO KOPKE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Peut-être servi en apéritif, en accompagnement de fromages, de desserts, de fruits secs ou gâteaux
T° SERVICE	17 - 18
COULEUR	Belle couleur ambre
ODEUR	Arômes d'amandes et de noix
SAVEUR	Harmonieux, saveur prononcée et épicée avec un goût de fruits secs (amandes et noix) et une belle longueur en bouche

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	0	Kj	0	Kcal		
GRAISSES	NA			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NA g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC g
SEL				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



G.D.C.

