



COMMERCIELE BENAMING			MAITRES VITICULTEURS CARTE NOIRE Horeca (0,75L \ 13%)				
WETTELIJKE NAAM			ROOD WIJNE				
MERK			MAITRES VITICULTEURS				
OORSPRONG			FR				
DOUANETARIEFNUMMER			22042180				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			13,00				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1218	g	3298020590046	312	71	71	
KARTON	7,5	Kg	3298029326844	320	152	227	6
BED		Kg		320	800	1200	150
PALET	766	Kg		1430	800	1200	600

PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	Druiven
DRUIVENRAS	85% Marselan - 10% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon
WIJNJAAR	
WIJNBEREIDING	Traditionele, medium vatting, vloeibare fase bij lage temperatuur
DDM/DLC	Dit product bevat 10% of meer volume alcohol en is niet geëtiketteerd.
CONSERVATIE	Gesloten verpakking, buiten bereik van licht en warmte, op een droge en geventileerde plaats.
APPELATION	PAYS D'OC IGP
OPMERKINGEN	
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	Vergezelt aangenaam gegrild vlees, kaas en charcuterieschotels
SERVEREN	18
KLEUR	Donkere granaat kleur
GEUR	Fruutig en intens vermengd met kruidige tonen (tijm, peper) en vanilletonen
SMAAK	De smaak is goed uitgebalanceerd met zijdezachte tannines
ALLERGENEN / IONISATIE / GGO'S	
ALLERGENEN	Dit product bevat de volgende allergenen : Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l
GGO	Volgens Verordeningen EG 1829 & 1830/2003: Dit product vereist geen etikettering met betrekking tot GGO's in het eindproduct.
IONISATIE	Grondstof(fen) niet onderworpen aan ionisatie. Richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG van 22 februari 1999 inzake levensmiddelen en levensmiddeleningredienten behandeld met ioniserende straling.

NUTRITIONELE WAARDE PER 100 ml						
ENERGIE	328	Kj	78	Kcal		
VETTEN	0			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	0 g
KOOLHYDRATEN	3			g	INCLUSIEF SUIKERS	3 g
VOEDINGSVEZELS	0			g	EIWITTEN	0 g
ZOUT	0			g		
MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN						
TOTALL ANNTAL KIEMEN	0		Cfu/g	ZUURGRAAD	5	± g/l
GISTEN	0		Cfu/g	DICHTHEID	0,9917	±
SCHIMMELS	0		Cfu/g	PH	3,4	±
BRIX	0		± 1 °B	RESTSUIKERS	2,5	g/l



G.D.C.

