




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			MADERE COSTA ALVARO MO (0,375L \ 17%)				
DESIGNATION LEGALE			MADERE				
MARQUE			COSTA ALVARO				
ORIGINE			PT				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042185				
VOLUME NET EN LITRE			0,375				
% ALCOOL			17,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	670	g	5411353120287	244	60	60	
CARTON	8,2	Kg	15411353120284	261	207	272	12
LIT		Kg		261	800	1200	180
PALETTE	757	Kg		1716	800	1200	1080



The product is subject to the applicable regulations. The use of this product is restricted to the use of the product for the purpose of the product.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, alcool d'origine viticole, moût de raisons concentré, colorant (caramel ordinaire), agents stabilisateurs (contient gomme arabique et/ou carboxyméthylcellulose), conservateurs (sulfites)
<b>CEPAGE</b>	Tinta Negra
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Raisins égrappés et pressés, fermentation en température contrôlée (méthode traditionnelle)
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
<b>APPELATION</b>	MADERE
<b>REMARQUES</b>	<15 (LQ) mg/l

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Idéal pour accompagner une soupe, des fromages, des sushis, des fruits secs ou même du saumon fumé.
<b>T° SERVICE</b>	13 - 14
<b>COULEUR</b>	Teinte brunâtre avec des nuances d'orange
<b>ODEUR</b>	Notes de bois et de caramel
<b>SAVEUR</b>	Equilibré entre l'acidité et le corps avec une bonne finition

**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>	532	<b>Kj</b>	127	<b>Kcal</b>		
<b>GRAISSES</b>	0			<b>g</b>	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	0 g
<b>GLUCIDES</b>	8,4			<b>g</b>	<b>DONT SUCRES</b>	8,42 g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	0			<b>g</b>	<b>PROTEINES</b>	0 g
<b>SEL</b>	0,01			<b>g</b>		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	5,85	± g/l
<b>LEVURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	1,01823	±
<b>MOISSISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	3,40	±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	85	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.