




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			ELIA ROSADO (1,5L \ 12%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROSE				
MARQUE			ELIA				
ORIGINE			ES				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042198				
VOLUME NET EN LITRE			1,500				
% ALCOOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	2130	g	8437008052953	335	100	100	
CARTON	13,0	Kg	28437008052957	345	280	195	6
LIT		Kg		345	800	1200	84
PALETTE	742	Kg		1530	800	1200	336



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	99,98% GRAPPE / 0,02 Sulfites dioxyde So2
CEPAGE	MONASTRELL - TEMPRANILLO
MILLESIME	
VINIFICATION	Macération dans le Monastrell à 15° pendant 6 heures et ensuite une fermentation contrôlée entre 15° et 18°
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	ELIA ROSE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Salade de pâtes ou de riz, riz avec légumes ou fruits de mer, des apéritifs et des entrées.
T° SERVICE	6 - 8
COULEUR	Couleur framboise brillante
ODEUR	Au nez, arômes intenses de fruits et de fleurs
SAVEUR	Intense avec un arrière-goût long et très agréable rappelant les fruits mûrs

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	351	Kj	84	Kcal		
GRAISSES	<0,5			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	<0,5 g
GLUCIDES	0,24			g	DONT SUCRES	0,24 g
FIBRES ALIMENTAIRES	<0,1			g	PROTEINES	<0,5 g
SEL	0,01			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	0	Cfu/g	ACIDITE	5,35	± g/l
LEVURES	0	Cfu/g	DENSITE	994	±
MOISSISSURES	0	Cfu/g	PH	3,30	±
BRIX	0	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	0,20	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.