




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			KOPKE 10 YEARS OLD TAWNY (0,75L \ 20%)				
DESIGNATION LEGALE			PORTO				
MARQUE			KOPKE				
ORIGINE			PT				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042189				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			20,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1340	g	5601194700070	251	85	85	
CARTON	8,2	Kg	15601194700077	253	175	269	6
LIT		Kg		253	800	1200	114
PALETTE	954	Kg		1668	800	1200	684



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	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	
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 à 18°
COULEUR	Belle couleur Ambre
ODEUR	Arôme 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	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC g
SEL	NC			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.



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.