



DESIGNATION COMMERCIALE		LAMBRUSCO ROUGE SIGNORE GIUSEPPE IGP (0,75L \\ 8%)	<input checked="" type="checkbox"/> <small>The declaration cannot be displayed. The file may have been modified, renamed, or deleted, or there may be no file with the same name.</small>	
DESIGNATION LEGALE		LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT ROUGE		
MARQUE		LAMBRUSCO		
ORIGINE				
NUMERO TARIF DOUANIER		22042107		
VOLUME NET EN LITRE		0,750		
% ALCOOL		8,00		
CONDITIONNEMENT				
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE
PC	1242	g	8052783850558	0 0 0
CARTON	7,7	Kg	8052783853627	0 0 0 6
LIT		Kg		0 800 1200 126
PALETTE	818	Kg		0 800 1200 630

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani
MILLESIME	
VINIFICATION	Fermentation naturelle en cuves sous pression thermo régulées.
DDM/DLC	Maximum 1 an après la mise en bouteille
CONSERVATION	
APPELATION	
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Se marie bien avec des plats légers, tels que des pizzas, pâtes fraîches et desserts.
T° SERVICE	entre 8° et 10° C
COULEUR	Rouge grenat
ODEUR	Notes de fruits rouges.
SAVEUR	Vin fruité en bouche avec une note de fruits rouges, vin frais et plaisant.

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				g	DONT ACIDES GRAS SATURÉS		g
GLUCIDES				g	DONT SUCRES		g
FIBRES ALIMENTAIRES				g	PROTEINES		g
SEL				g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX		Cfu/g	ACIDITE		± g/l
LEVURES		Cfu/g	DENSITE		±
MOISISSURES		Cfu/g	PH		±
BRIX		± 1 °B	SUCRES RESIDUELS		g/l

