


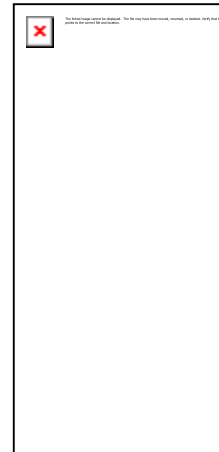


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-CREMAN T D'ALSACE BRUT PUI TS DES MOINES (0,75L \ 12%)				
DESIGNATION LEGALE			MOUSSEUX BLANC				
MARQUE			PUI TS DES MOINES				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22041093				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1534	g	3187853493122	321	86	86	
CARTON	9,4	Kg	3187853493627	330	183	264	6
LIT		Kg		330	800	1200	114
PALETTE	730	Kg		1470	800	1200	456



Document non valide au format PDF. Le fichier doit être généré au format PDF à l'aide d'un logiciel compatible.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Pinot Blanc
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Elaboré selon la méthode professionnelle à partir du Pinot blanc ; effervescence fine et active
<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, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	CREMAN T D'ALSACE AOP
<b>REMARQUES</b>	Sol argilo calcaire - Garde 1 à 3 ans

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	La fraîcheur de ce vins lui permet d'accompagner une soirée, de l'apéritif et un diner complet si ce dernier est à base de poissons
<b>T° SERVICE</b>	4 - 6
<b>COULEUR</b>	Bulles fines et élégantes
<b>ODEUR</b>	Nez fin et harmonieux avec des notes de fleurs blanches
<b>SAVEUR</b>	Harmonieuse portée par une belle fraîcheur

**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>	0	Kj	0	Kcal			
<b>GRAISSES</b>	NC			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC	g
<b>GLUCIDES</b>	NC			g	<b>DONT SUCRES</b>	6	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			g	<b>PROTEINES</b>	NC	g
<b>SEL</b>	NC			g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	Cfu/g	<b>ACIDITE</b>	5 / H2SO4	±	g/l
<b>LEVURES</b>	NA	Cfu/g	<b>DENSITE</b>	NC		±
<b>MOISSISSURES</b>	NA	Cfu/g	<b>PH</b>	NC		±
<b>BRIX</b>	NC	± 1 °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>			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.