


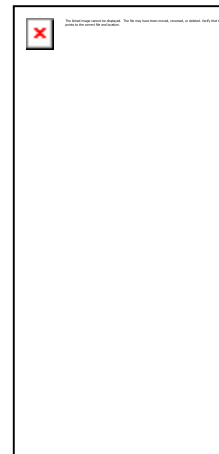


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			COTEAUX VAROIS EN PROVENCE BY PAUL SAPIN (0,25L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROSE				
MARQUE			VAROIS				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042178				
VOLUME NET EN LITRE			0,250				
% ALCOL			12,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	450	g	3552657018459	200	55	55	
CARTON	5,6	Kg	3552655030705	210	171	232	12
LIT		Kg		210	800	1200	252
PALETTE	838	Kg		1620	800	1200	1764



Document non valide au format PDF. Le fichier doit être généré, imprimé ou envoyé sous forme PDF.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	Grenache - Syrah - Cinsault - Cabernet Sauvignon
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	NC
<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>	COTEAUX EN VAROIS EN PROVENCE BY PAUL SAPIN
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	A servir en apéritif, en accompagnement de charcuteries, salade, agneau rôti au thym
<b>T° SERVICE</b>	8 à 10°C
<b>COULEUR</b>	Jolie robe aux reflets violacés et rubis
<b>ODEUR</b>	Bouquet vif, équilibré et tendre
<b>SAVEUR</b>	Vin tout en finesse et en 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>	306	Kj	73	Kcal			
<b>GRAISSES</b>	0			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	0	g
<b>GLUCIDES</b>	0,7			g	<b>DONT SUCRES</b>	0,16	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	0			g	<b>PROTEINES</b>	0	g
<b>SEL</b>	0			g			

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	Cfu/g	<b>ACIDITE</b>	NC	± 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>	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.