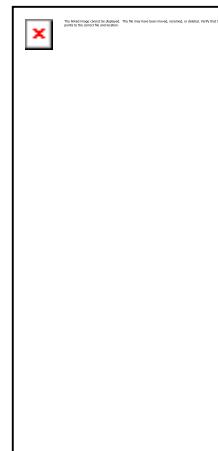




DESIGNATION COMMERCIALE		KOPKE LBV 2020 (0,75L \ 20%)					
DESIGNATION LEGALE		PORTO					
MARQUE		KOPKE					
ORIGINE		PT					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042189					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOOL		20,00					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE	
PC	1342	g	5601194709981	251	75	75	
CARTON	0,4	Kg	15601194709988	253	175	269	0,1666666 66666666 66
LIT		Kg		253	800	1200	114
PALETTE	1754	Kg		1668	800	1200	684



SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins du Douro, sulfites
CEPAGE	Traditionnel du Douro
MILLESIME	2020
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	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	PORTO KOPKE ROUGE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Peut-être servi en apéritif sec ou sur glace. Parfait avec des olives ou des amandes, accompagne agréablement le saumon ou les salades de fruits
T° SERVICE	16 - 18
COULEUR	Couleur citrique cristalline avec des touches jaune paille
ODEUR	Fruits tropicaux combinés à des notes florales
SAVEUR	Doux et sec avec une grande structure et très bien balancé

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	624	Kj	149	Kcal			
GRAISSES	NA		g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NA		g
GLUCIDES	NC		g	DONT SUCRES	NC		g
FIBRES ALIMENTAIRES	NA		g	PROTEINES	NA		g
SEL	NA		g				

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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



Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

FL2307



The correct image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.



The correct image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is the correct file and location.

DATE D'EDITION : 28-11-25

INFO GENERALE : info@gdc.be

TEL : +32 71 28 11 70

Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative