




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE (0,375L \ 11,5%)				
DESIGNATION LEGALE			CAVA JAUME SERRA BRUT 11,5% 37,5CL				
MARQUE			CAVA JAUME				
ORIGINE			ES				
NUMERO TARIF DOUANIER			22041013				
VOLUME NET EN LITRE			0,375				
% ALCOOL			11,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	700	g	8411277205005	243,5	71	71	
CARTON	8,6	Kg	8411277204978	255	299	220	12
LIT		Kg		255	800	1200	156
PALETTE	574	Kg		1475	800	1200	780



The product image cannot be displayed. This file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Jaume Serra produit ce Jaume Serra Brut, un vin effervescent de l'appellation Cava avec des grappes sélectionnées de xarel-lo et chardonNCy.
MILLESIME	
VINIFICATION	Le cava Jaume Serra Brut Nature est faite avec les meilleurs vins blancs de cépages qui les Macabeo, Parellada et Xarel-lo. Avant la fermentation, ajouter la levure et le sucre. La fermentation dans la bouteille se produit de manière traditionnelle à une
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, debout, à l'abri de la lumière, de la chaleur
APPELATION	CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	A servir comme apéritif. Accompagne agréablement le saumon fumé et le caviar
T° SERVICE	Frais vers 8-10°C.
COULEUR	Couleur jaune paille très clair. Petites bulles persistantes.
ODEUR	Belle intensité, nez toasté avec des touches de pommes vertes et d'agrumes.
SAVEUR	Belle structure en bouche, rond, expressif et agréable à boire. L'arrière-goût est frais et persistant.

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		g/l



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.