



DESIGNATION COMMERCIALE		R-CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE (0,375L \ 11,5%)						 <small>The brand image could not be displayed. This file may have been removed, renamed, or deleted. Try the link above to view the original image.</small>	
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		

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 chardonnay.
MILLESIME	
VINIFICATION	Le cava Jaume Serra Brut Nature est faite avec les meilleurs vins blancs de cépages qui sont 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		\pm g/l
LEVURES	NA		Cfu/g	DENSITE	NC		\pm
MOISISSURES	NA		Cfu/g	PH	NC		\pm
BRIX	NC		± 1 °B	SUCRES RESIDUELS			g/l



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.



The correct image should be displayed. The file may have been moved, renamed or deleted. Verify that the file points to the correct file and location.