



<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		PORTO KOPKE TAWNY 10 YEARS DECANTER PREMIUM BOX (0,75L \ 20%)						
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		PORTO ROUGE						
<b>MARQUE</b>		KOPKE						
<b>ORIGINE</b>		PT						
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22042189						
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,750						
<b>% ALCOOL</b>		20,00						
<b>CONDITIONNEMENT</b>								
<b>UNITE</b>	<b>POIDS BRUT</b>		<b>CODE EAN</b>		<b>DIMENSION (H x L x L en mm)</b>		<b>QUANTITE</b>	
PC	1540	g	5601194700957		190	170	170	
CARTON	3,3	Kg	15601194700954		204	182	369	
LIT		Kg			204	800	1200	
PALETTE	330	Kg			1782	800	1200	
<b>SPECIFICATION DU PRODUIT</b>								
<b>INGREDIENTS</b>	Raisins du Douro, sulfites							
<b>CEPAGE</b>	Traditionnel du Douro							
<b>MILLESIME</b>								
<b>VINIFICATION</b>	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.							
<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>	PORTO KOPKE							
<b>REMARQUES</b>								
<b>CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE</b>								
<b>UTIL./PREP.</b>	Peut-être servi en apéritif, en accompagnement de fromages, de desserts, de fruits secs ou gâteaux							
<b>T° SERVICE</b>	17 - 18°							
<b>COULEUR</b>	Belle couleur ambré							
<b>ODEUR</b>	Arômes d'amandes et de noix							
<b>SAVEUR</b>	Harmonieux, saveur prononcée et épicee avec un goût de fruits secs (amandes et noix) et une belle longueur en bouche							
<b>ALLERGENES / IONISATION / OGM</b>								
<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							
<b>VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 ml</b>								
<b>ENERGIE</b>	666	Kj	159	Kcal				
<b>GRAISSES</b>	NC			g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NC	g	
<b>GLUCIDES</b>	NC			g	<b>DONT SUCRES</b>	NC	g	
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NC			g	<b>PROTEINES</b>	NC	g	
<b>SEL</b>	NC			g				
<b>CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE &amp; PHYSICO-CHIMIQUE</b>								
<b>GERMES TOTAUX</b>	NA			Cfu/g	<b>ACIDITE</b>	NC	± g/l	
<b>LEVURES</b>	NA			Cfu/g	<b>DENSITE</b>	NC	±	
<b>MOISISSURES</b>	NA			Cfu/g	<b>PH</b>	NC	±	
<b>BRIX</b>	NC		± 1 °B		<b>SUCRES RESIDUELS</b>	NC	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.