



| DESIGNATION COMMERCIALE | | R-ADA PREMIER CRU OW (0,75L 9%) | | | | | |  <small>The brand image cannot be displayed. This file may have been modified, renamed, or deleted. See the file history for more details.</small> | |
|--------------------------------|------------|------------------------------------|----------|--|-----------------------------|-----|----------|--|--|
| DESIGNATION LEGALE | | ABBAYE D'AULNE PREMIER CRU 6% 75CL | | | | | | | |
| MARQUE | | ADA | | | | | | | |
| ORIGINE | | BE | | | | | | | |
| NUMERO TARIF DOUANIER | | 22030001 | | | | | | | |
| VOLUME NET EN LITRE | | 0,750 | | | | | | | |
| % ALCOOL | | 9,00 | | | | | | | |
| CONDITIONNEMENT | | | | | | | | | |
| UNITE | POIDS BRUT | | CODE EAN | | DIMENSION (H x l x L en mm) | | QUANTITE | | |
| PC | 1500 | g | | | 318 | 84 | 84 | | |
| CARTON | 9,2 | Kg | | | 323 | 173 | 257 | 6 | |
| LIT | | Kg | | | 323 | 800 | 1200 | 96 | |
| PALETTE | 751 | Kg | | | 1815 | 800 | 1200 | 480 | |

SPECIFICATION DU PRODUIT

| | |
|---------------------|---|
| INGREDIENTS | Eau, malt d'orge, sucre, levure, houblons |
| CEPAGE | |
| MILLESIME | |
| VINIFICATION | |
| DDM/DLC | |
| CONSERVATION | 3 ans |
| APPELATION | |
| REMARQUES | PRÉSENCE DE GLUTEN |

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

| | |
|--------------------|--|
| UTIL./PREP. | Food Pairing : produits de la mer, mets fins |
| T° SERVICE | |
| COULEUR | Blonde dorée |
| ODEUR | Fruité |
| SAVEUR | Houblonne |

ALLERGENES / IONISATION / OGM

| | |
|-------------------|---|
| ALLERGENES | Règlement 1169/2011 : Absence d'allergène majeur |
| 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 | NC | Cfu/g | ACIDITE | NC | ± g/l |
| LEVURES | NC | Cfu/g | DENSITE | NC | ± |
| MOISISSURES | NC | Cfu/g | PH | NC | ± |
| BRIX | NC | ± 1 °B | SUCRES RESIDUELS | | g/l |



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.