



G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING			CAVA JAUME SERRA BRUT (0,75L \ 11,5%))				
WETTELIJKE NAAM			CAVA BRUT				
MERK			CAVA JAUME				
OORSPRONG			ES				
DOUANETARIEFNUMMER			22041013				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			11,50				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1600	g	8411277205654	319	85	85	
KARTON	9,8	Kg	8411277205586	333	178	270	6
BED		Kg		333	800	1200	102
PALET	848	Kg		1815	800	1200	510



*De afbeelding mag anderszins beschermd zijn. Het is niet toegestaan deze afbeelding te kopiëren, te verspreiden of anderszins openbaar te maken.

PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	Druiven
DRUIVENRAS	Méditerranéen
WIJNJAAR	
WIJNBEREIDING	Cava Jaume Serra Brut Nature wordt gemaakt met de beste witte wijnen van druivensoorten zoals Macabeo, Parellada en Xarel-lo. Gist en suiker worden toegevoegd voor de gisting. De gisting in de fles gebeurt op traditionele wijze bij een temperatuur die nie
DDM/DLC	2 jaar vanaf de productiedatum (zie aanwijzing op de fles)
CONSERVATIE	Bewaren bij kamertemperatuur en buiten bereik van zonlicht. Na opening op een koele plaats (koelkast) bewaren. Binnen 6 maanden na opening gebruiken.
APPELATION	
OPMERKINGEN	
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	Om als aperitief te dienen. Past goed bij gerookte zalm en kaviaar.
SERVEREN	8 - 10
KLEUR	Zeer licht strogele kleur. Kleine aanhoudende bubbels.
GEUR	Mooie intensiteit, geroosterde neus met hints van groene appels en citrusvruchten.
SMAAK	Mooie structuur in de mond, rond, expressief en aangenaam om te drinken. De afdrank is fris en aanhoudend.
ALLERGENEN / IONISATIE / GGO'S	
ALLERGENEN	Dit product bevat de volgende allergenen : Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l
GGO	Volgens Verordeningen EG 1829 & 1830/2003: Dit product vereist geen etikettering met betrekking tot GGO's in het eindproduct.
IONISATIE	Grondstof(fen) niet onderworpen aan ionisatie. Richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG van 22 februari 1999 inzake levensmiddelen en levensmiddeleningredienten behandeld met ioniserende straling.

NUTRITIONELE WAARDE PER 100 ml						
ENERGIE	283	Kj	68	Kcal		
VETTEN	NC			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	NC g
KOOLHYDRATEN	NC			g	INCLUSIEF SUIKERS	NC g
VOEDINGSVEZELS	NC			g	EIWITTEN	NC g
ZOUT	NC			g		
MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN						
TOTALL ANNTAL KIEMEN	NA		Cfu/g	ZUURGRAAD	NC	± g/l
GISTEN	NA		Cfu/g	DICHTHEID	NC	±
SCHIMMELS	NA		Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC		± 1 °B	RESTSUIKERS	NC	g/l



G.D.C.

