



G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING							
WETTELIJKE NAAM		cava jaume serra brut 11,5% 37,5cl					
MERK		CAVA JAUME					
OORSPRONG		ES					
DOUANETARIEFNUMMER		22041013					
NETTOVOLUME IN LITER		0,375					
% ALCOHOL		11,50					
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT	CODE EAN	MAAT (H x L x l en mm)			KWANTITEIT	
PC	700 g	8411277205005	243,5	71	71		
KARTON	8,6 Kg	8411277204978	255	299	220	12	
BED	Kg		255	800	1200	156	
PALET	574 Kg		1475	800	1200	780	



PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	Druiven
DRUIVENRAS	Jaume Serra produit ce Jaume Serra Brut, un vin effervescent de l'appellation Cava avec des grappes sélectionnées de xarel-lo et chardonNCy.
WIJNJAAR	
WIJNBEREIDING	cava jaume serra brut nature wordt gemaakt met de beste witte wijnen van de druivensoorten macabeo, parellada en xarel-lo. voeg voor de gisting gist en suiker toe. gisting op fles vindt op traditionele wijze plaats bij een temperatuur die niet hoger is da
DDM/DLC	Dit product bevat 10% of meer volume alcohol en is niet geëtiketteerd.
CONSERVATIE	Gesloten verpakking, rechtopstaand, beschermd tegen licht, warmte
APPELATION	cava jaume serra brut natuur
OPMERKINGEN	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	om als voorgerecht te dienen. gaat goed samen met gerookte zalm en kaviaar
SERVEREN	Frais vers 8-10°C.
KLEUR	Zeer licht strogele kleur. kleine hardnekkige belletjes.
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	0	Kj	0	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		g/l

DATUM VAN PUBLICATIE : 28-11-25	ALGEMENE INFO : info@gdc.be	TEL : +32 71 28 11 70
De cijfers en gegevens in dit document zijn indicatief		



G.D.C.

