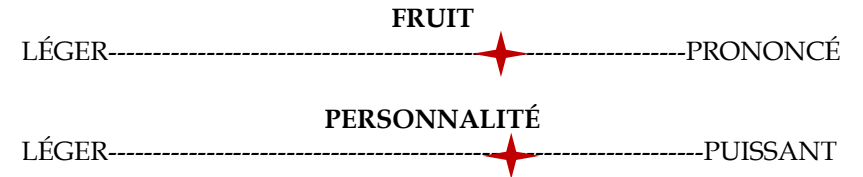




SANGRIA BIO DON SIMON

Sangria Rouge Bio



Don Simon

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Composition : Boisson aromatisée élaboré à base de vin bio (min 50%), eau, sucre, acidifiant, (acide citrique), extraits naturels et cannelle.

Processus de production : Clarification et stabilisation du vin rouge bio. Ajout d'arômes, d'eau, d'acide citrique et de sucre. Mélange d'ingrédients dans des cuves en acier inoxydable, avec agitation. Contrôle analytique. Filtration tangentielle. Pasteurisation. Emballage aseptique. Contrôle microbiologique du produit conditionné.

Dégustation : C'est une boisson brillante avec une belle couleur rouge grenat. Le nez est expressif, mettant en valeur les notes de citron vert, citron et cannelle. En bouche, cette boisson est très douce et bien équilibré.

Accompagnement : À consommer comme telle à l'apéritif. Elle peut également servir de base de préparation à agrémenter de quelques fines tranches d'orange et de citron. Après avoir bien mélangé le tout dans un saladier, les fruits devront macérer au frais durant 24 à 48 heures.

Servir à : une température d'environ 6° C. Conserver dans un endroit frais et protéger de la lumière du soleil. Une fois ouvert, conservé au réfrigérateur.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 100cl	8 410 261 151 847	1.06	75 x 70 x 245	144 BOUTEILLES	720 BOUTEILLES
CARTON	8 410 261 151 854	12.68	305 x 230 x 250	12 CARTONS	60 CARTONS
PALETTE COMPLETE	1 841 026 117 8148	760.80	1200 x 800 x 1400	CARTON DE 12 UVC	5 COUCHES

