



Codice:

51421

Descrizione:

VINO "BELDÌ 250 ML BIANCO" -BRIK- 10°...

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

COMPOSIZIONE

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PROFILO SENSORIALE (VINI)

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

TEMPERATURA DI SERVIZIO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

CONSERVAZIONE

TMC (DURABILITÀ)

IMBALLO PRIMARIO

VINO "BELDÌ 250 ML ROSSO" -BRIK- 10°

Vino bianco

Origine: Italia

Vitigni: Trebbiano ed altri vitigni a bacca bianca

Nel prodotto: anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂

Componente: potassio metabisolfito

Ingrediente in cui il componente è presente: vino

Gradazione alcolica: 10,00% vol

Lieviti: tolleranza massima 1 ufc/l

Batteri: tolleranza massima 5 ufc/l

Colore: giallo paglierino

Odore: vinoso, gradevolmente fruttato

Sapore: delicato, gradevole, fresco

Valori medi per 100 ml di prodotto

Energia: 235 kJ / 56 kcal

Grassi: 0 g

- di cui acidi grassi saturi: 0 g

Carboidrati: 0,2 g

- di cui zuccheri: 0,2 g

- di cui polioli: 0 g

- di cui amido: 0 g

Fibre: 0 g

Proteine: 0 g

Sale: 0 g

10-12°C

Indicato con antipasti, primi piatti dal gusto delicato, carni bianche e pietanze a base di pesce

Conservare a temperatura ambiente e al riparo dalla luce

12 mesi

Brik (poliaccoppiato) C/PAP 84 (carta)

IMBALLO PRIMARIO	Tappo HDPE 2 (Plastica)
CAPACITÀ	250 ml
CONTENUTO PER CARTONE	n. 24
CARTONI PER PALLET	n. 105
CARTONI PER STRATO	n. 15
N°STRATI PER PALLET	n. 7
ALTRE CARATTERISTICHE	Invecchiamento: non previsto
MARCHIO	Beldì
NOMENCLATURA COMBINATA	22042183
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Fiumazzo, 72 - 48022 Lugo (RA)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev.4 del 27/01/2022 Confermata il 09/01/2024