



Brillet Cognac Hors d'Age 1er Cru

Alkoholprosent: 40,00% | 70 cl

Årgang:

Råstoff:

Metode:

Brillet Cognac Hors d'Age Grande Champagne er som alltid en Single Cru Cognac med druer kun fra en enkeltvinmark i Grande Champagne. Brillet jobber tradisjonelt og i små kvanta slik at de kan sørge for absolutt topp kvalitet hele veien. Brillet bruker også de originale Cognacflaskene for å understreke både tradisjon og at det er innholdet, ikke flasken, som er viktigst. Karakteristikk: Mørk, gyllen farge. Konsentrert sødmefyllt og kompleks duft. Smak av blomster, sitrus og vanilje. Lagring: Modnes i 30 år på fat.

Varenummer: 5953001 | EPD-nummer: 2005247 | GTIN: 03380140140215

PRODUSENT:
sol

VAREMERKE:
Maison Brillet

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

www.sol.mo

**318 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Maison Brillet**

Ingredienser

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Distrikt	
Underdistrikt	
Varegruppe	
Varenummer	5953001
EPD-nummer	2005247
GTIN	03380140140215
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.02.2018
Oppdatert dato	26.02.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	365 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>