



Da Luca Prosecco

Alkoholprosent: 11,00% | 75 cl

Årgang:

Råstoff:

Metode:

Prosecco er en italiensk musserende vin som lages på druen Glera. Denne lette, fruktige musserende vinen fra Nord-Italia har hatt stor suksess over hele verden I motsetning til Champagne og Cava så gjæres flasken på en trykktank. Dette gjør at boblene blir mer livlige enn ved den klassiske gjæremetoden. Vinen bør drikkes ung, slik at de fruktige og friske aromaene kommer best fram. Eple og pære er duft og smak-assosiasjon som ofte forbindes med Prosecco. Smaken er frisk og har et godt samspill med den forfriskende frukten. Karakteristikk: Klar, lys stråfarget med små vedvarende bobler. Ren duft av sitronskall, jasmin og pasjonsfrukt. Frisk, lett og innbydende sitrus smak pent avrundet med fruktsødme. Lang og behagelig ettersmak med lette ananastoner. Lagring: Ingen eik.

Varenummer: 7339001 | EPD-nummer: 4528741 | GTIN: 05010134912990

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
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	Storbritannia
Opphavsland	Storbritannia
Distrikt	
Underdistrikt	
Varegruppe	
Varenummer	7339001
EPD-nummer	4528741
GTIN	05010134912990
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>