



Sardus Pater Is Solus Carignano del Sulcis

Alkoholprosent: 14,00% | 75 cl

Årgang:

Råstoff:

Metode:

Carignano-druene kommer fra 70 år gamle upodete vinstokker som vokser på øya Sant Antioco. Vinmarkene er beplantet med bush-vines i et sandholdig jordsmonn og klimaet er tydelig maritimt. Karakteristikk: Mørk rubinrød i farge. På duft er vinen preget av rød bær og krydder, med hint av tobakk og mineraler. Vinen er tørr, frisk og middles fyldig. Lang ettersmak. Lagring: 3 måneders flaskemodning før eksport.

Varenummer: 9910701 | EPD-nummer: 4135059 | GTIN: 08011692900037

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	Italia
Opphavsland	Italia
Distrikt	
Underdistrikt	
Varegruppe	
Varenummer	9910701
EPD-nummer	4135059
GTIN	08011692900037
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>