



MARZADRO

Distillatori per passione dal 1949

❖ UNITA' CONSUMATORE:

Nostro codice articolo: **100102**

Denominazione prodotto: **MUGO GRAPPA 50CL 40%V.**

Linea Prodotto: **GRAPPA ALLE ERBE**

Categoria merceologica: **GRAPPA**

Tipo di imballo: **BOTTIGLIE**

Grado alcolico in %: **40.00**

Pesi (KG):

NETTO= **0,5000**

LORDO= **1,1230**

Dimensioni:

ALTEZZA mm= **218,0000**

LARGHEZZA mm= **85,0000**

LUNGHEZZA mm= **85,0000**

Code articolo: **80496120**

EAN-8

❖ TRADE UNIT:

Unità per imballo: **6,0000**

Peso trade unit kg: **6,7380**

Dimensioni imballo:

ALTEZZA MM= **235,0000**

LARGHEZZA MM= **185,0000**

LUNGHEZZA MM= **275,0000**

Code imballo: **8004009008618**

EAN-13

Colli per pallet: **80,0000**

Colli per strato: **16,0000**

Numero strati: **5,0000**

Tipo pallet: **EPAL A RENDERE 80X120**

Peso pallet kg: **539,0400**



Nasce dall'infusione a freddo delle sommità dei rami di Mugo, ricchi di gemme, pigne e resina, in Grappa di vinacce miste trentine selezionate, distillate separatamente con metodo a Bagnomaria in alambicco discontinuo e successivamente miscelate. Il Mugo (Pinus Mughus) è una pianta della famiglia delle Conifere che si trova oltre i 1200 m.s.l.m. Viene raccolto in primavera e autunno manualmente dalla nostra distilleria sui monti che circondano la Vallagarina, in Trentino. Il Mugo dona alla Grappa un profumo di bosco, un gusto intenso, piacevolmente resinoso ed una struttura intensa e persistente.





DISTILLERIA MARZADRO

Grappa dal 1949

MARZADRO SCHEDA TECNICA

Grappa con Mugo

INGREDIENTI	Grappa con Mugo
Idoneità merceologica	Legge 283/62, Regolamento CE n°787/2019
Trattamenti subiti	Distillazione e aromatizzazione
Imballaggio/confezionamento	Bottiglia in vetro
Quantità per confezione	50cl
Shelf-life (periodo di conservazione)	No scadenza
Condizioni di conservazione	Temperatura ambiente e non a diretto contatto con il sole
Criteri microbiologici/chimici eventualmente applicabili	Grado alcolico 40% vol.
Additivi alimentari consentiti	Reg. CE 1333/08
HACCP RINTRACCIABILITA'	Il prodotto è conforme al sistema HACCP adottato dalla nostra azienda come previsto dal Reg. CE 852/04. La procedura per la rintracciabilità dei prodotti alimentari è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 178/02

INGREDIENTI ALLERGENI

ALLERGENE	INGRED.	TRACCE	TRACCE (presenza incidentale)
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti a base di cereali contenenti glutine			
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Uova e prodotti a base di uova			
Pesci e prodotti a base di pesci			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)			
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati			
Sedano e prodotti a base di sedano			
Senape e prodotti a base di senape			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .			
Farina di lupino			
Molluschi bivalvi			