

GRAPPA BIANCA 50°

Materia prima	Grappa grezza da vinaccia, acqua e zucchero.						
Indicazioni in etichetta	Grappa ottenuta dalla distillazione delle vinacce con impianti a vapore.						
Processo produttivo	Blend di grappe di vinacce fresche plurivitigno distillate con alambicchi differenti: a caldaiette, a bagnomaria e a colonna, per esaltarne corpo, profumo e persistenza del gusto.						
Aspetto	Trasparente e cristallino.						
Profilo aromatico	Schietto, generoso, immediato.						
Gusto	Equilibrato, intenso, rotondo.						
Grado alcolico	50% Vol.						
Suggerimenti di servizio	Consumata dopo pranzo liscia e a temperatura ambiente, è un distillato equilibrato, intenso e rotondo; dà un connotato ricco e sorprendente in miscelazione.						
Bottiglia formato da	3 cl / 30 ml	10 cl / 100 ml	35 cl / 350 ml	37,5 cl (USA) / 375 ml	70 cl / 700 ml	100 cl / 1000 ml	300 cl / 3000 ml
Bott./pezzi per cartone	a richiesta	80	12	12	6	6	singola
Composizione del pallett	Su richiesta del cliente, sempre su Euro pallets 1200 x 800 mm						
Allergeni e OGM	Non presenti						
Additivi: coloranti, edulcoranti e altro	Non presenti						
Condizioni di stoccaggio e distribuzione	Conservare al coperto e a temperatura ambiente.						
Destinazione d'uso	Non sono destinati a consumatori particolari come bambini, donne incinte, persone con specifiche allergie o intolleranze agli ingredienti presenti.						

**Il responsabile HACCP
 Dr. Andrea Manzoli**



DATI TECNICI GRAPPA BIANCA 50° 100 CL		
BOTTIGLIA	FORMA	bottiglia
	ALTEZZA	mm 329
	LARGHEZZA	mm 84
	PESO TOTALE	kg 1,55
	CONTENUTO	L 1,0
	CODICI A BARRE	vedi tabella
SCATOLA 6 BOTTIGLIE	FORMA	cartone
	ALTEZZA	mm 341
	LARGHEZZA	mm 270
	PROFONDITA'	mm 185
	PESO TOTALE	kg 10
	PEZZI	n° 6
	CODICI A BARRE	vedi tabella
	PALLETTIZZAZIONE 120x80	16 scatole piano / max 4 piani / max 64 scatole

CODICE EAN

Codice	Descrizione	Gr.	Cap.	CODICE BOTTIGLIA	CODICE SCATOLE DA 6 BT. PRODOTTI DA 100 CL
				EAN13	ITF14
BI100	GRAPPA BIANCA	50°	100 CL	8000513000018	80005132000108