

Réduction Écologique

De Pedro Ximénez



DESCRIPTION

Alcool < 0,1%
Anhydride sulfureux <50mg/l
PH : 4,22
Sucres réducteurs : 720g/l approx. (40°Be)
Contenu : 250ml
Durée de conservation recommandée : 2 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur acajou très foncé. Arômes tendres de raisins secs, caramel, miel et café. Onctueuse et gourmande en bouche, évoquant les raisins secs et les prunes.

RECOMMANDATIONS

Foie à la plancha, viandes, glaces, fromages frais, salades.

BRÈVE DESCRIPTION

Sa saveur profonde et son grand bouquet d'arômes évoquant les amandes et les noisettes apportent une touche spéciale dans les préparations telles que vinaigrettes, sauces, soupes, salades, plats marinés et escabèches.

FICHE TECHNIQUE

UNITÉ LOGISTIQUE:

Hauteur: 24 cm	Poids: 360 g
Longueur: 42 cm	Contenu: 250 gr
Langueur: 42 cm	COD. EAN: 8412655900116

LOGISTIQUE BOITES D'EMBALLAGE:

Unités par boîte: 12 bouteilles	Largeur: 14 cm.
Hauteur : 24,5 cm	Poids: 2,4 kg
Longueur : 9 cm	COD. EAN: 8412655600003

LOGISTIQUE PALETTE:

Hauteur: 137 cm	Largeur: 0,8 cm
Longueur: 1,2 cm	Poids: 800 kg

EMBALLAGE PALETTE:
Unités par palette: 1950
Unités de vente boîtes d'emballage: 6

Boîtes d'emballage par palette: 325
Boîtes d'emballage par rang : 64
Rangs par palette: 5



CONTACT

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.44,7 km,
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140
www.bodegasrobles.es

Apartado de Correos, 55. 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)
bodegasrobles.es info@bodegasrobles.com