



Hine Rare VSOP

Alkoholprosent: 40,00% | 70 cl

Årgang:

Råstoff: Ugni Blanc 100%

Metode: Tradisjonell dobbeldestillasjon 54 md fatlagring + 2 md i flaske før salg

En blend av 25 Grand- og Fine- champagne cognacer. Hine Rare VSOP har 54 måneder med fatlagring før tapping på flaske, deretter holdes den i ro minst 2 måneder på flaske før salg. Fint eikepreg og god fylde. Har hint av jasmin, akasie og vanilje. Bløt, med flott frukt og ren, lang ettersmak. Nytes som digestif, gjerne til kaffen etter et bedre måltid.

Varenummer: 647901 | EPD-nummer: 2175719 | GTIN: 00087229191078



INFORMASJONSEIER:

Interbrands AS

PRODUSENT:

Thomas Hine & Co.

VAREMERKE:

Thomas Hine & Co.

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

www.interbrands.no

2 produkter i databasen

**Se flere produkter
fra Thomas Hine &
Co.**

Ingredienser

Cognac.

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.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	944 kJ/ 226 kcal
* av daglig referanse inntak	

Næringsinnhold ikke oppgitt

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Distrikt	Cognac Tradisjonell
Underdistrikt	Øvrige
Varegruppe	
Varenummer	647901
EPD-nummer	2175719
GTIN	00087229191078
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	28.09.2018
Oppdatert dato	13.07.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	Ikke oppgitt
Temperatur, max.	Ikke oppgitt
Holdbarhet, total	Ikke oppgitt
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	Ikke oppgitt
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	Ikke oppgitt
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	Ikke oppgitt