



## Comte Louis de Lauriston VSOP

Alkoholprosent: 40,00% | 70 cl

**Årgang:** 0

**Råstoff:**

**Metode:** Tradisjonell enkeltdestillasjon 48 md. fatlagring (300 ltr. fat)

Lys rav farge. Rik, fruktig duft av eple og pære kombinert med lett aroma fra lagring på eikefat. Smak av vanilje, god fylde og lang, kompleks ettersmak. Serveres gjerne til en Livarot ost eller som en digestif. Utmerket etter et kraftig måltid, og perfekt til eplebaserte desserter.

Passer til



Varenummer: 1022801 | EPD-nummer: 1261221 | GTIN: 03297364070597



**INFORMASJONSEIER:**  
Interbrands AS

**PRODUSENT:**  
Comte Louis de Lauriston

**VAREMERKE:**  
Comte Louis de Lauriston

**Vil du vite mer om produktet?**  
**Ta kontakt på:**

[www.interbrands.no/](http://www.interbrands.no/)

**3 produkter i databasen**

**Se flere produkter  
fra Comte Louis  
de Lauriston**

## Ingredienser

Epler og pærer presses forsiktig, jusen gjæres så på gamle eikefat. Tradisjonell column destillasjon.

## 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	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Distrikt	Calvados
Underdistrikt	Domfrontais
Varegruppe	Sprit eller likør
Varenummer	1022801
EPD-nummer	1261221
GTIN	03297364070597
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	17.09.2018
Oppdatert dato	13.07.2020

## Oppbevaring

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