

Ca'Val Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Brut Millesimato 75 cl

Alkoholprosent: 11,00% |

Årgang:
Råstoff:
Metode:

Val d'Oca ligger ved foten av Venetos alper i regionen mellom Asolo og Conegliano, nord for Venezia. Firmaet ble etablert i 1952 av en håndfull vinprodusenter som hadde en sterk tro på fordelene med et samarbeid. Siden da har firmaet vokst og i dag består kooperativet av 600 produsenter. Ca'Val Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Brut Millesimato 75 cl er en relativt tørr prosecco med kun 8 gram sukker, til gjengjeld har den mengder av fruktighet i retning av pærer og modne, gule epler. Den perfekte forfriskning i sommervarmen eller for festlige anledninger hele året.

Varenummer: 8020901 | EPD-nummer: 2108470 | GTIN: 08000037000433

INFORMASJONSEIER:
Amka AS

PRODUSENT:
Cantina Produttorio di Valdobbiadene

VAREMERKE:
Val d'Oca

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

www.valdoca.com

1 produkter i databasen

Se flere produkter fra Val d'Oca

Ingredienser

Vin laget av druer, 100 % Glera. **Inneholder sulfitter.**

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 10.11.2026

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	Italia
Opphavsland	Italia
Distrikt	
Underdistrikt	
Varegruppe	Musserende vin
Varenummer	8020901
EPD-nummer	2108470
GTIN	08000037000433
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	16.08.2019
Oppdatert dato	16.08.2019

Oppbevaring

Temperatur, min	0 grader (C)
Temperatur, max.	25 grader (C)
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	365 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 10.11.2026