



## Tommasi Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Alkoholprosent: 13,00% | 75 cl

**Årgang:** 2017

**Råstoff:** Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10%

**Metode:**

Rubinnød farge. Krydret duft av sort pepper, tobakk, lakris, fat og sjokolade. Smaken er fyldig og kraftig med innslag av kirsebær og mørke bær. Passer til rødt kjøtt og vilt. For eksempel til rosastekt rypebryst med glaserte grønnsaker og blomkålpuré. Tommasi Ripasso anbefales også til ferske og modne oster.

Friskhet



Fylde



Passer til



Garvestoff



Varenummer: 4176601 | EPD-nummer: 1138106 | GTIN: 08004645305102



**INFORMASJONSEIER:**

Interbrands AS

**PRODUSENT:**

Tommasi

**VAREMERKE:**

Tommasi

**Vil du vite mer om produktet?**

Ta kontakt på:

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

**22 produkter i  
databasen**

**Se flere produkter  
fra Tommasi**

## Ingredienser

Druer. Inneholder **sulfitter**.

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Bløtdyr		●
Lupin		●
Svoveldioksid eller sulfitter	●	
Sesamfrø		●
Sennep		●
Selleri		●
Nøtter		●
Melk		●
Soya		●
Peanøtter		●
Fisk		●
Egg		●
Skalldyr		●
Gluten		●

● 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	301 kJ/ 72 kcal
* av daglig referanse inntak	

Næringsinnhold ikke oppgitt

## Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Italia
Opphavsland	Italia
Distrikt	Veneto
Underdistrikt	Valpolicella Cl.
Varegruppe	Vin
Varenummer	4176601
EPD-nummer	1138106
GTIN	08004645305102
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	03.09.2018
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	Drikkeklar nå, men kan også lagres
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>