



## Palmento Costanzo Bianco di Sei DOC Etna Magnum

Alkoholprosent: 12,00% |

**Årgang:** 2022

**Råstoff:** Carricante, Catarratto

**Metode:**

Modnes 10 måneder på ståltank, etterfulgt av 8 måneder på flaske.

Friskhet



Fylde



Passer til



Garvestoff



Bitterhet



Varenummer: | EPD-nummer: | GTIN: 08058776910094

### INFORMASJONSEIER:

Villa Import AS

### PRODUSENT:

Palmento Costanzo

### VAREMERKE:

Palmento Costanzo

### Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

<https://villaimport.no/pages/kontakt-oss>

<https://www.palmentocostanzo.com>

8 produkter i databasen

Se flere produkter  
fra Palmento  
Costanzo

## Ingredienser

Vin, **sulfitter**

## 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	Sicilia
Underdistrikt	Etna
Varegruppe	
Varenummer	
EPD-nummer	
GTIN	08058776910094
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	25.08.2025
Oppdatert dato	25.08.2025

## Oppbevaring

Temperatur, min	2 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
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>