



Malkoa

Alkoholprosent: 12,50% | 0.75 liter

Årgang: 2015

Råstoff: Hondarribi Zuri 100%

Metode: Fermentert og modnet på bunnfall i 20 måneder i sement egg. Spontan fermentert og ufiltrert.

Strågul. Kompleks nese, krydder, balsamisk og grapefrukt. Strukturert munnfølelse, mineraler og urter.

Friskhet



Fylde



Passer til



Sødme



Varenummer: 10242901 | EPD-nummer: | GTIN: 08437009803165



INFORMASJONSEIER:

Interbrands AS

PRODUSENT:

Astobiza

VAREMERKE:

Astobiza

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

www.interbrands.no/

1 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Astobiza

Ingredienser

Hondarribi Zuri druer. Inneholder **sulfitter**.

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Fisk**

- 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	293 kJ/ 70 kcal
* av daglig referanse inntak	

Næringsinnhold ikke oppgitt

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	Spania
Distrikt	Baskerland
Underdistrikt	
Varegruppe	Vin
Varenummer	10242901
EPD-nummer	
GTIN	08437009803165
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	19.09.2018
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