

Le Petit Béret



حلال
HALAL CERTIFIED

NOTE DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux nuances paille dotée de bulles délicates, le nez révèle un caractère floral, de fines notes de fruits frais, de pomme fraîche, de subtiles touches de levure, de sous-bois, de champignon, de truffe, de pain grillé et de beurre frais.

La bouche charme par sa fraîcheur, son équilibre et ses saveurs à la fois vive et fruitées. Les bulles, parfaitement intégrées, prolonge la persistance avec une grande noblesse.

Dominique Laporte Meilleur Sommelier de France

ACCORDS CULINAIRES

En apéritif, avec des St Jacques rôties aux graines de sésames, un filet de St Pierre accompagné d'un beurre blanc ou un Paris - Brest.

CONSOMMATION/CONSERVATION

A servir entre 7°C et 9°C. A conserver à température ambiante avant ouverture. Après ouverture à consommer dans les 48h et à conserver au réfrigérateur.

CARACTERISTIQUES

- Sans alcool et sans fermentation 0% certifié par la Mosquée de Paris
- Faible teneur en sucre et en calorie

CONTENANCE

75 cl.

LOGISTIQUE

Gencod produit : 3760251402134

Dimensions (mm) : Hauteur 300 – Largeur 859 – Longueur 859

Poids (Kg) : 1,52

Gencod carton : 3760251402141

Dimensions (mm) : Hauteur 322 – Largeur 263 – Longueur 177

Poids (Kg) : 9,12 (6 uvc)

Gencod palette : 3760251402158

Dimensions Palette Europe (cm) : 80 x 120 x 163

Poids (Kg) : 881 (570 uvc)

Nombre de couche par palette : 5

Nombre de carton par couche : 19



VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100ML

Energie	13kcal-56Kj
Matières grasses	0g
Glucides	3,3g
Dont sucres	3,3g
Protéines	0g
Sel	0g

SANS 0.0 ALCOOL