ZAFFERANA AG




# Antiche Contrade Primitivo di Mand. DOC
# Produttori di Manduria

Aromen von Rosen und Veilchen entfalten sich langsam und werden schliesslich von Waldbeeren und Trockenfeige abgelöst.

| | |
|---|---|
| Art.Nr. | 105789 |
| Inhalt in ml/g | 750 |
| Liefereinheit | 6 x 750 |
| LE 1. Lage | 21 |
| Lagen pro Palette | 5 |
| LE pro Palette | 105 |

| | |
|---|---|
| Herkunft | Italien |
| Produzent | Produttori di Manduria |
| Traubensorte | Primitivo |
| Genuss | lang gereiften Käsesorten, geräucherten und würzigen Wurstwaren, rotes Fleisch |
| Farbe | Dichtes Rubinrot |
| Lagerfähigkeit | 5 Jahre |
| Serviertemperatur | 16-18°C |

| | VERKAUFSEINHEIT | LIEFEREINHEIT |
|---|---|---|
| EAN | 8026290006760 | 8026290106125 |
| Inhalt in ml/g | 750 | 6 x 750 |
| Länge in cm | 8 | 25.5 |
| Breite in cm | 8 | 17 |
| Höhe in cm | 30 | 31 |
| Bruttogewicht in kg | 1.25 | 7.7 |
| Nettogewicht in kg | 0.75 | 4.5 |

**Zafferana AG**
Weissbadstrasse 27 I 9050 Appenzell, Schweiz
T + 41 71 788 37 90 I info@zafferana.ch
www.zafferana.ch

# Allergene:

Sulfit



**Zafferana AG**
Weissbadstrasse 27 I 9050 Appenzell, Schweiz
T + 41 71 788 37 90 I info@zafferana.ch
www.zafferana.ch