

Cidre Doux Mont Saint Michel

Les Celliers Associes - F 50890 Condé sur Vire

Cidre, das Nationalgetränk der Franzosen erfreut sich auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit. Er wird nach einem altüberlieferten Rezept hergestellt. Beim Kelttern verwendet man ausschließlich Äpfel aus der Normandie von höchster Qualität und Güte. Bei der Herstellung kommen keine Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel zum Einsatz.

Anbaugebiet:	Normandie
Alkohol:	3,0 % Vol.
Säure:	3,0 ‰
Serviertemperatur:	5 - 10 °C
Haltbarkeit:	24 Monate
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite



0,75 l

Art.-Nr. 20002

Charakteristik:	Süßer, fruchtiger Apfelgeschmack, leichte Karamellnoten, mild und mit feiner Restsüße.
Passend zu:	Asiatische Speisen, BBQ und Tarte.
EAN-Code Flasche:	3 5469 1000 4808
EAN-Code Karton:	13 5469 1000 4805
Verpackung:	12Fl. pro Karton
Euro- Palette:	480 Fl.