



SIDRA ZARRACINA 4.1 % VOL. ALC

SIDRA ZARRACINA 4.1 % VOL. ALC

Bebida resultante de la fermentación de mosto concentrado de manzana a temperatura controlada. El proceso se completa con una clarificación, filtración tangencial por membrana cerámica, estabilización biológica mediante microfiltración y una carbonatación que da lugar a una sidra de espuma poco persistente, con formación de rosarios de gran finura en las burbujas.

INGREDIENTES

Sidra, azúcar, gasificante (dióxido de carbono), acidulante (ácido cítrico) y conservadores (SULFITOS y sorbato potásico).

Sin gluten. Producto libre de OMG's.

ALÉRGENOS

(Reglamento (UE) nº1169/2011)

Contiene sulfitos

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

Color: amarillo pajizo dorado con abundante y fina burbuja.

Aroma: fresco y aromático donde predominan aromas a manzana

Boca: equilibrada, con unos tonos de acidez bien contrarrestados y con dulzor final.

ESPECIFICACION ANALITICA

Físico-químicas

Densidad (g/mL)	1,020 ± 0.002
Grado alcohólico (% v/v)	4,0 – 4,5
Acidez volátil (g/L a. acético)	Inferior a 2
SO ₂ total (ppm)	<200
Presión en botella (atm)	3,4-4,2

Nutricionales (valor medio por 100 g de producto)

Valor Energético	241 KJ / 58 Kcal
Grasas	0,7 g
de las cuáles: saturadas	0 g
Proteínas	0,1 g
Hidratos de Carbono	5,4 g
de los cuáles: azúcares	5 g
Sal	0,03 g

Microbiológicas

Aerobios Mesófilos Totales	<10 ufc/ml
----------------------------	------------

GASTRONOMÍA

Temperatura de servicio: 7 - 10 °C. Ideal como aperitivo. Perfecta combinación para ensaladas, pescado, mariscos y postres.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

Botella de vidrio 75 cl y tapón micronizado. Caja de cartón de 6 botellas.

Proteger de la luz solar. No exponer a temperaturas superiores a 25 °C. Mantener en lugar seco y fresco.