

SIDRA “Zarracina”

Elaboración según procedimiento tradicional, con mezcla de manzanas típicamente asturianas.

Fermentación lenta en depósitos de inoxidable y a bajas temperaturas. El proceso se completa con una clarificación, filtración, carbonatación y edulcoración.

FABRICANTE: Industrial Zarracina, S.A.
Pol. Industrial de Porceyo I-12
Camino del Fontán 555
33392-Gijón
Asturias- España
R.S. 30-287/O
R.E. 2151/O

PRODUCTO: Sidra Zarracina
4.1 % v/v
vol. 0.70Cl

PRESENTACIÓN: Botella de vidrio verde (0.70 litros) en caja de cartón (6 botellas/caja)

COMPOSICIÓN: Sidra, sacarosa (57-60 g/L), E-330 (<0.5 gr/L), E-202 (<0.1 gr/L), E-334 (<0.5 gr/L), E-220 (< 0.2 gr/L).

ESQUEMA BÁSICO DE FABRICACIÓN (CONTROLES):
(Ver Anexo I)

VIDA ÚTIL: 5 años

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Proteger de la luz solar. No exponer a temperaturas superiores a 25 °C. Mantener en lugar seco.

MARIDAJE:
Adecuada par acompañar comidas ligeras e ideal par los postres.

ALERGENOS:
Sulfitos.

OGM:
El producto no proviene de OGM.

Anexo I

