


MADEIRA MARVILHA - Fine Medium Dry

Land:	Portugal
Regio:	Madeira
Appellatie:	Madeira
Kleur:	n.v.t.
Inhoud:	75 cl
Alcoholvolume:	19 %
Temperatuur:	16-18°C
Aan te raden bij:	aperitief of dessert
Omschrijving:	Als u dacht dat Madeira enkel in de keuken kon gebruikt worden, dan hebt u het mis. Deze Madeira 'Marvilha' van Justino's bewijst met grote overtuiging het tegendeel. Het is een likeurwijn die exclusief van het Portugese eiland Madeira komt. Hij wordt verkregen door een droge gisting van de Tinta Negra druif (afkomstig van wijnvelden op circa 500m hoogte) en ondergaat een verwarmingsproces in 'estufas'. Over een periode van 3 maanden stijgt de temperatuur tot 45 à 50°C, waarna een langzame afkoeling plaatsvindt. Op deze manier krijgt de Madeira zijn unieke eigenschappen en krijgt hij een karamelachtige smaak. De druivensoort Tinta Negra die in hoofdzaak voor deze droge Madeira gebruikt wordt, levert een vruchtbare, gouden wijn met een droog einde. Madeira Marvilha - Fine Medium Dry is de jongste Madeira. Geproduceerd met wijnen die minimum 3 jaar in eiken vaten hebben gelegen. De Fine Medium Dry is een wijn die aroma's heeft van gedroogd fruit, licht, fluweelachtig en evenwichtig in de mond met een lange, droge afdronk.



	Productspecificatie Spécification Produit Madeira medium dry	302
		28/03/2022

1. Productomschrijving / Description du produit

Artikelnummer / N° Article:	412001700V: Vat 65l 412001300D: bidon 10L 412001300F: fles 37,5cl 412001600F: fles 75cl
Product / Produit:	Madeira medium dry
Wettelijke naam / Nom légal:	Madeirawijn / Vin de Madeira
EAN-code:	
Intrastatcode:	22042985: vat 22042285: bidon 22042185: flessen

2. Productsamenstelling / Composition du produit

Ingrediënt / Ingrédient	%	Groep / Origine	Land van oorsprong / Pays d'origine
Madeira	100	Plantaardig / végétal	PT

3. Producteigenschappen / Caractéristiques du produit

a. Fysico-chemische eigenschappen / Caractéristiques physico-chimiques


Alcoholgehalte / Titre alcoolique (%Vol)	19
Densiteit / Densité (kg/l)	1,029

b. Sensorische eigenschappen / Caractéristiques organoleptiques

Textuur / Aspect	Vloeibaar / Liquide
Kleur / Couleur	Roodbruin / Rouge-brun
Geur / Odeur	Typisch voor / Typique de Madeira
Smaak / Flaveur	Typisch voor / Typique de Madeira

c. Nutritionele eigenschappen / Caractéristiques nutritionnelles

Voedingswaarde / Valeur nutritive	Eenheid / Unité	per 100 ml / par 100 ml
Energetische waarde (berekend) / Valeur énergétique (calculé)	Kcal	105
	kJ	440
Eiwitten / Protéines	gram	/
Koolhydraten / Glucides	gram	/
waarvan suikers / dont sucres	gram	/
Vetten / Matières grasses	gram	/
Voedingsvezels / Fibres	gram	/
Zout / Sel	milligram	1

	Productspecificatie Spécification Produit Madeira medium dry	302
		28/03/2022

4. Aanwezige allergenen / Allergènes présents

Gluten of glutenbevattende granen & afgeleiden Céréales contenant du gluten & produits à base de ces céréales	N	Noten (boomnoten) & afgeleiden Fruits à coque & produits à base de ces fruits	N
Schaaldieren & afgeleiden Crustacés & produits à base de crustacés	N	Selderij & afgeleiden Céleri & produits à base de céleri	N
Eieren & afgeleiden Œufs & produits à base de œufs	N	Mosterd & afgeleiden Moutarde & produits à base de moutarde	N
Vis & afgeleiden Poisson & produits à base de poisson	N	Sesamzaad & afgeleiden Graines de sésame & prod. à base de ces graines	N
Aardnoten & afgeleiden Arachides & produits à base d'arachides	N	Zwavel dioxide & sulfieten Anhydride sulfureux & sulfites	J <200mg/l
Soja & afgeleiden Soja & produits à base de soja	N	Lupine & afgeleiden Lupin & produits à base de lupin	N
Melk & afgeleiden, inclusief lactose Lait & produits à base de lait, lactose inclusif	N	Weekdieren & afgeleiden Mollusque & produits à base de mollusque	N

5. Bestraling & GGO's / Ionisation & OGM

Het product is vrij van GGO's / Ce produit ne contient pas d'ingrédients OGM.

Het product is niet bestraald en bevat geen bestraalde ingrediënten / Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas des ingrédients ionisés.

6. Voedselveiligheid / Sécurité alimentaire

Wij garanderen dat onze producten voldoen aan de regelgeving met betrekking tot de niveaus van verontreinigende stoffen en pesticiden. / Nous garantissons que nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur concernant les teneurs en contaminants et pesticides.

7. Bewaaromstandigheden / Conditions de stockage

Houdbaarheid / Conservation	6 maand na levering / mois après livraison
Levertemperatuur / Température de livraison	Omgevingstemperatuur / Température ambiante
Bewaartemperatuur / Température de stockage	Omgevingstemperatuur / Température ambiante
Bewaaromstandigheden / condition de stockage	Gesloten verpakking / Récipients fermés

Opgemaakt door / Publié par : Sarissa De Paradé

datum : 18/07/2017

Gewijzigd door / Révisé par: Liezl Bossaerts

datum: 10/12/2020