

DISTILLERIE
Bonollo Umberto
S.P.A.

Bonollo Umberto S.p.A.	Scheda tecnica	
Data 13/06/2016	Creola 40 % vol.	Pag. 1 di 1

Denominazione prodotto: Creola 40% vol. cl.100.

Il Creola è una bevanda spiritosa dai sentori di Rhum impiegato principalmente in pasticceria per l'aromatizzazione di dolci da forno.

Caratteristiche fisico – chimiche:

Test	U.M.	Metodo analisi	≥	≤
Titolo Alc. Volumico	% vol	Densimetrico	39.8	40.2
Massa volumica	g/ml	Densimetrico	0.9468	0,9472

Ingredienti: Acqua, Alcool, Zucchero, Aromi, Colorante: Caramello.

Profilo sensoriale:

Analisi visiva

Colore caratteristico, ambrato scuro.

Analisi olfattiva

Profumo intenso e caratteristico con sentori di Rhum, con note calde e speziate e di uva passa.

Analisi gustativa

Gusto caldo ed equilibrato in buona armonia, buona la persistenza.

Analisi retroolfattiva

Lunga e profumata sensazione caratteristica del brandy che conferma l'eleganza delle note olfattive iniziali.

OGM (Regolamenti CEE 1829/2003 e 1830/2003) – Il prodotto non è OGM, non è costituito né contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM, non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM.

Allergeni (All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE e Reg (UE) N. 1169/2011) – Nessun allergene è presente nel prodotto né per aggiunta intenzionale, né derivato da ingredienti, né per contaminazione crociata.

Distillerie Bonollo Umberto S.p.A.