

DISTILLERIE
Bonollo Umberto
S.P.A.

Bonollo Umberto S.p.A.	Scheda tecnica	
Data 13/06/2016	Liquore alla Prugna 32 % vol.	Pag. 1 di 1

Denominazione prodotto: Liquore Prugna Bonollo 32% vol. cl.100.

Il liquore alla prugna è un liquore dolce mediamente alcolico ottenuto utilizzando il succo di prugna.

Caratteristiche fisico – chimiche:

Test	U.M.	Metodo analisi	≥	≤
Titolo Alc. Volumico	% vol	Densimetrico	31,7	32,3
Massa volumica	g/ml	Densimetrico	0.9568	0,9672

Ingredienti: Acqua, Alcool, Brandy, zucchero, succo di prugna (12%), Aromi, Colorante: E150d.

Profilo sensoriale

Analisi visiva

Dal punto di vista visivo si distingue per il caratteristico colore ambrato.

Analisi olfattiva

Dal punto di vista olfattivo si contraddistingue per il profumo da prugna e mandorla che lo caratterizzano.

Analisi gustativa

In bocca risulta essere dolce con sentori di prugna e di mandorla.

Analisi retroolfattiva

A livello retro-olfattivo vengono riconfermate le sensazioni iniziali ed emergono dei sentori di vaniglia ed albicocca.

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.

DISTILLERIE BONOLLO UMBERTO s.p.a.
Via G. Galilei, 6
35035 MESTRINO – PADOVA – ITALY
Tel: +39.049.9000023
Fax: +39.049.9000812
www.bonollo.it – e-mail: info@bonollo.it

CAPITALE SOCIALE
€ 1.000.000
CCIAA Padova
n. 97442
REGISTRO IMPRESE
C.F. E.P.IVA
00222760282

STABILIMENTI :
IMBOTTIGLIAMENTO
Via G. Galilei, 6 MESTRINO – PD
DISTILLERIA
Via Padova, 74 CONSELVE – PD
Tel: +39.049.5384326
Fax: +39.049.9501141


Bonollo
Per il meglio da sempre

Modin
TRADIZIONE ULTRA SECOLARE