FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL
VINO DE MESA TINTO USO GASTRONOMÍA TINTO, USO GASTRONOMÍA. ENVASE DE VIDRIO, MÍNIMO POR 750 ML
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
VINO DE MESA TINTO USO GASTRONOMÍA TINTO, USO GASTRONOMÍA. ENVASE DE VIDRIO, MÍNIMO POR 750 ML
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
• MEJORE EL GUSTO DE SUS COMIDAS SAZONÁNDOLAS CON EL MEJOR VINO DE COCINA TINTO SECO GOURMET. ELABORADO CON MOSTO TINTO IMPORTADO DE. • AROMATIZADO MUY SUTILMENTE CON FINA ESPECIAS ORÉGANO, • HIERBA BUENA. MARIDAJE: UTILIZADO PARA MARINAR LAS CARNES ROJAS ASADOS EMBUTIDOS Y CARNE DE CASA DANDO COMO RESULTADO UN SABOR QUE SORPRENDERÁ EL PALADAR EXQUISITO DEL CONSUMIDOR, ES UN SAZONADOR NATURAL, AYUDA EN LA COCINA EN PREPARACIÓN DE PLATOS FUERTES Y SALSAS. • GRADO ALCOHÓLICO: 10ºC
GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO

CÓDIGO:	50202203	**TITULO EN ESPAÑOL:**	VINO DE MESA TINTO
UNIDAD DE MEDIDA:		UNIDAD	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024