

BARSOL[®]

PISCO

BARSOL Pisco entsteht in der ca. 100 Jahre alten Bodega San Isidro in Perus Bundesstaat Ica, der als Geburtsstätte des südamerikanischen Traubenbrands Pisco gilt. BARSOL zählt zu Perus Top-Marken im anspruchsvollen Exportmarkt und nimmt auch in Deutschland in Gastronomie und Handel eine führende Stellung ein.

BARSOL Pisco entsteht aus Quebranta-Trauben. Quebranta ist Perus populärste Rebsorte für die Pisco-Herstellung und zeichnet sich durch ihren hohen Zuckergehalt und ihr mildes, feines Aroma aus. Pisco aus der Quebranta-Traube macht in Peru etwa 80% der Gesamtproduktion aus und ist der Pisco der Wahl für den Cocktailklassiker Pisco Sour.

BARSOL Quebranta präsentiert an der Nase ein leichtes, spritziges Bouquet aus Traube, Zitrusfrüchten, Reiswein und Hefe. Am Gaumen tritt er mild und rund auf, mit Noten von Trauben, Pekannüssen und Zitrusfrucht. Mit seiner dezenten Säure wirkt er äußerst erfrischend.

Der vielfach prämierte BARSOL Pisco ist dank seines feinen, eleganten und ausgewogenen Aromas die perfekte Basis für Pisco Sour und weitere Pisco-Drinks.

BARSOL Quebranta Pisco

Artikel Nr.	711	
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Pisco)	
Füllmenge	700 ml	
Alkoholgehalt	41,3 % vol.	
Kartoninhalt	6	
EAN-Code Flasche	7750323000098	
Gewicht Flasche	1,3 kg	
EAN-Code Karton	17750323000095	
Gewicht Karton	8,8 kg	
Palettenkonfiguration:	Europalette	Blockpalette
Kartons pro Lage	19	23
Lagen pro Palette	5	5
Kartons pro Palette	95	115
Herkunftsland	Peru	
Farbstoffe	keine	
Allergene	keine	
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299, 90765 Fürth Deutschland	

