

# BARSOL<sup>®</sup>

## PISCO

Acholado ist die Bezeichnung für einen Pisco aus unterschiedlichen Traubensorten, also einem Blend oder einem Cuvée der die Aromenwelten unterschiedlicher Trauben vereint. Hierzu können die Trauben selbst, der fermentierte Traubenmost oder auch das Destillat miteinander vermengt werden. Dank der unterschiedlichen Traubensorten ist "Pisco Acholado" vielschichtiger im Geschmack als der aus einer Traubensorte hergestellte "Pisco Puro".

BARSOL Acholado Pisco wird aus Quebranta-, Italia- und Torontel-Trauben hergestellt und bietet einen spannenden Mix aus der populären Quebranta-Traube und den floral-aromatischen Rebsorten Italis und Torontel. Das Aroma ist fein und floral mit Noten von grünen Trauben und Trockenfrüchten. Im Geschmack präsentiert sich dieser Pisco gehaltvoll mit langem Nachhall.

BARSOL bietet sich zum Purgenuss an, und ist aufgrund seines komplexen Aromas außerdem vielseitig zum Mixen der bekannten Pisco-Drinks wie Pisco Sour, Chilcano oder El Capitán, der peruanischen Variante des Manhattan, einsetzbar.

### BARSOL Acholado Pisco

Artikel Nr.	712	
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Pisco)	
Füllmenge	700 ml	
Alkoholgehalt	41,3 % vol.	
Kartoninhalt	6	
EAN-Code Flasche	7750323000104	
Gewicht Flasche	1,3 kg	
EAN-Code Karton	17750323000101	
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	

