

TECHNISCHE FICHE

BULOO

Type: aperitief zonder alcohol

Kleur: rosé

Beschrijving: natuurlijke fermentatie, zonder toevoeging van extracten of essences

SERVEREN

Serveertemperatuur: 4 °C

Glas: flute of champagnecoupe

Serveertip: nooit ijsblokken gebruiken

Foodpairing: oesters, rauwe vis, vleesbereidingen, gevogelte en slowfood

Ingrediënten: koolzuurhoudend water, natuurlijke fermenten, suiker, kersen, zwarte thee, groene thee, rooibos, laurier, citroen, rozemarijn en koriander

Allergenen: koriander, glutenvrij, alcoholvrij (< 0,3 procent), product zonder bewaarmiddelen, vegan

Voedingswaarde (kenmerkende waarden per 100 ml): energie 68 kJ / 16 kcal; totale vetten 0,2 g, waarvan verzadigde vetzuren 0 g; koolhydraten 3 g, waarvan suikers 2 g; eiwitten 0 g; zout 0 g

Houdbaarheid: 1 jaar



Serveertip
champagnecoupe
of een flute

VERPAKKING

Verpakkingstype:

kartonnen doos en glazen flesjes, beide recycleerbaar. Gepasteuriseerd product, onder druk verpakt.

Bewaartip: koel, droog, rechtopstaand en uit het licht bewaren.

Bewaartemperatuur:

kamertemperatuur (max 25 °C)

Fles: 33 cl (hoogte 22,4 cm; breedte 7 cm)

Doos: 6 flessen (hoogte 23 cm; breedte 15 cm; lengte 21,9 cm)

Gewicht: 4 kg per doos van 6 flesjes

EAN-codes:

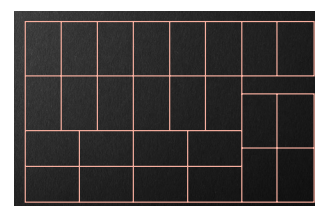
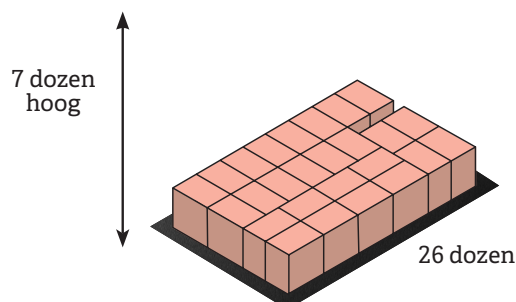
flesje 7440833824801

doos 7440833823897



TRANSPORT

Er worden 7 lagen gestapeld van 26 dozen (volgens stapelplan hieronder) op een EURO pallet. Totale hoogte is +/- 1,84 m



FICHE TECHNIQUE

BULOO

Type : apéritif sans alcool

Couleur : rosé

Description : fermentation naturelle, sans ajout d'extraits ou d'essences

SERVIR

Température de service : 4 °C

Verre : flûte ou coupe de champagne

Conseil pour servir : ne jamais utiliser de glace

S'accompagne bien avec : huîtres, poisson cru, préparations de viande, volaille et slow food

Ingédients : eau gazéifiée, ferments naturels, sucre, cerises, thé noir, thé vert, rooibos, laurier, citron, romarin et coriandre

Allergènes : coriandre, sans gluten, sans alcool (< 0,3 pour cent), produit sans conservateur, végétalien

Valeurs nutritionnelles moyennes (valeurs typiques par 100 ml) : énergie 68 kJ / 16 kcal ; matières grasses 0,2 g, dont graisses saturées 0 g ; glucides 3 g, dont sucres 2 g ; protéines 0 g ; sel 0 g

Durée de conservation : 1 an



Conseil pour servir

Servir dans une flûte ou coupe de champagne

EMBALLAGE

Type d'emballage : boîte en carton et bouteilles en verre, toutes deux recyclables.

Conseil de stockage : garder au frais, au sec, en position verticale.

Température de stockage : température ambiante (max 25 °C)

Bouteille : 33 cl

(hauteur 22,4 cm ; largeur 7 cm)

Boîte : 6 bouteilles (hauteur 23 cm ; largeur 15 cm ; longueur 21,9 cm)

Poids : 4 kg par boîte de 6 bouteilles

Codes européens :

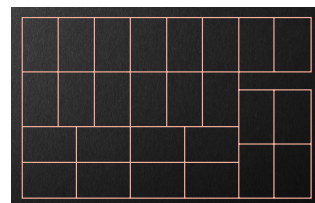
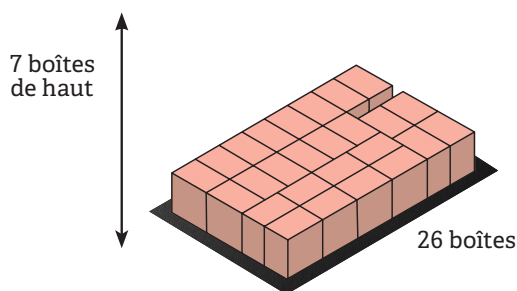
bouteille 7440833824801

boîte 7440833823897



TRANSPORT

7 couches de 26 boîtes sont empilées sur une palette EURO (selon le plan d'empilement ci-dessous). La hauteur totale est +/- 1,84 m.





unguilty
sparkling
pleasure

NO ALCOHOL
LOW CALORIE

TECHNICAL DATA SHEET

BULOO

Type : alcohol-free aperitif

Color : rose

Description : natural fermentation, without the addition of extracts or essences

SERVIR

Serving temperature : 4 °C

Glass : flute or champagne cup

Serving tip : never use ice blocks

Food pairing : oysters, raw fish, meat preparations, poultry and slow food

Ingredients : carbonated water, natural ferments, sugar, cherries, black tea, green tea, rooibos, laurel, lemon, rosemary and coriander

Allergens : coriander, gluten free, alcohol-free (< 0,3 percent), product without preservatives, vegan

Nutritional value (characteristic values per 100 ml) : energy 68 kJ / 16 kcal; total fats 0.2 g, of which saturated fatty acids 0 g; carbohydrates 3 g, of which sugars 2 g; proteins 0 g; salt 0 g

Shelf life : 1 year



Serving tip

Serve in a flute or champagne cup

PACKAGING

Packaging type :

cardboard box and bottles in glass, both recyclable.

Storage tip : keep cool, dry, upright

Storage temperature : room temperature (max 25° C)

Bottle : 33 cl (height 22,4 cm ; width 7 cm)

Box : 6 bottles (height 23 cm ; width 15 cm ; length 21,9 cm)

Weight : 4 kg per box of 6 bottles

EAN codes :

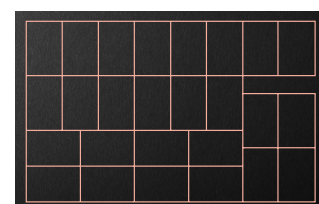
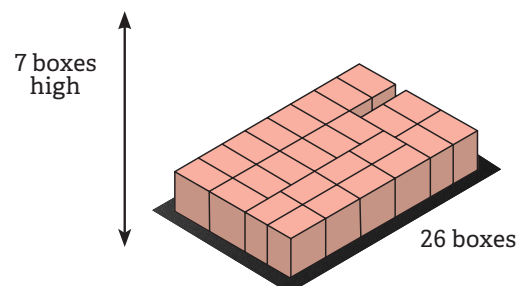
bottle 7440833824801

box 7440833823897



TRANSPORTATION

7 Layers of 26 boxes are stacked (according to the stacking plan below) on a EURO pallet. Total height is +/- 1.84 m.



bul — APERO —

unguilty
sparkling
pleasure

NO ALCOHOL
LOW CALORIE

SCHEDA TECNICA

BULOO

Tipo: aperitivo analcolico

Colore: rosato

Descrizione: fermentazione naturale, senza aggiunta di estratti o essenze

INDICAZIONI PER IL SERVIZIO

Temperatura di servizio: 4 °C

Tipo di bicchiere: flute o coppa da champagne.

Consiglio per il servizio: mai usare ghiaccio.

Abbinamento con cibi: ostriche, crudità di pesce, preparazioni con carne, pollame e slowfood.

Ingredienti: acqua gassata, fermenti naturali, zucchero, ciliegie, tè nero, tè verde, rooibos, alloro, limone, rosmarino e coriandolo.

Allergeni: coriandolo. Prodotto senza glutine, analcolico (<0,3%), prodotto senza conservanti. Prodotto vegano.

Valori nutrizionali (valori per 100ml): valore energetico 68kJ/16 kcal; grassi 0,2g, di cui saturi 0g; carboidrati 3g, di cui zuccheri 2g; proteine 0g; Sali 0g.

Scadenza: 1 anno.



Consiglio per il servizio

coppa da champagne o flute.

IMBALLAGGIO

Tipo di imballaggio:

scatole di cartone e bottiglie di vetro, entrambi riciclabili. Prodotto pastorizzato, imbottigliato in contropressione.

Consiglio per la conservazione: conservare le bottiglie in posizione verticale, in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce diretta.

Temperatura di conservazione:

temperatura ambiente (massimo 25°C)

Bottiglia: 33cl (altezza 22,4 cm; larghezza massima 7cm)

Scatola: 6 bottiglie (altezza 23 cm; larghezza 15 cm; lunghezza 21,9 cm)

Peso: 4kg per scatola da 6 bottiglie

Codici EAN:

bottiglia 7440833824801

scatola 7440833823897



TRANSPORTO

7 livelli di 26 scatole ciascuno (vedi schema qui sotto) su EURO pallet. L'altezza totale del pallet completo è di circa 1,84m.

