



**liquorificio Osvaldo Colombo di Barbaro Domenico & C.s.n.c.**

Via Parma, 82 - 43039 Salsomaggiore Terme (PR) - Italia

Tel. e Fax 0524.573109 e-mail: [info@camomillinacolombo.it](mailto:info@camomillinacolombo.it)

[liquorificio.colombo@gmail.com](mailto:liquorificio.colombo@gmail.com) - [liquorificio.o.colombo@pec.it](mailto:liquorificio.o.colombo@pec.it)

[www.camomillinacolombo.it](http://www.camomillinacolombo.it)

Cod. Fisc. e Partita IVA 02001740345 - R.E.A. 202459

Lic. U.T.F. IT00PRX00008T

Salsomaggiore T., 15 aprile 2020

## SCHEMA PRODOTTO

DENOMINAZIONE :	<b>LIQUORE NOCINO</b>
CLASSIFICAZIONE: (D.L. 107/92 e CEE 88/388. D. Lvo 114/2006 Reg. CE n.°852/2004)	Liquore
MATERIA PRIMA:	Alcool etilico, Melli di Noci verdi Materia prima selezionata in conformità alle vigenti leggi Reg. CE n.°237. Reg. CE n.°1829/2003
LAVORAZIONE:	Estrazione in soluzione alcolica.
ASPETTO:	Liquido viscoso <b>colore bruno</b>
ODORE/SAPORE:	Aromatico caratteristico
SOLUBILITA' :	In acqua.
PUNTO D' INFIAMMABILITA' :	Compreso tra 25° C. e 61°C.
ANALISI TIPICA: TOTAL VOLUME BY ALCOHOL ( Alcool totale in volume )	Grado alcolico: <b>40 % VOL</b>
FREE SULPHUR DIOXIDE : (Anidride solforosa libera )	mg/l Absent
SORBIC ACID: ( Acido sorbico )	mg/l Absent
INGREDIENTI:	Infuso idroalcolico di melli di noci, alcool, zucchero, cannella, chiodi di garofano.
IMBALLO:	In contenitori di vetro.
CONSIGLI DI PRUDENZA:	Evitare contatto con gli occhi.
CONSERVAZIONE:	In luogo al riparo dalla luce diretta ed in recipienti ben chiusi.