



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

liquorificio.colombo@gmail.com - liquorificio.o.colombo@pec.it

www.camomillinacolombo.it

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

Lic. U.T.F. IT00PRX00008T

Salsomaggiore T., 15 aprile 2020

SCHEDA PRODOTTO

DENOMINAZIONE :	LIQUORE BARGNOLINO
CLASSIFICAZIONE:	Liquore
(D.L. 107/92 e CEE 88/388. D. Lvo 114/2006 Reg. CE n.°852/2004)	
MATERIA PRIMA:	Prugnoli selvatici (prunus spinosa),Alcool etilico. 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 colore rubino
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: 33 % VOL
FREE SULPHUR DIOXIDE : (Anidride solforosa libera)	mg/l Absent
SORBIC ACID: (Acido sorbico)	mg/l Absent
INGREDIENTI:	Infuso idroalcolico di prugnoli selvatici (Prunus spinosa), alcool, zucchero, chiodi di garofano, cannella
IMBALLO:	In contenitori di vetro
CONSIGLI DI PRUDENZA:	Evitare il contatto con gli occhi
CONSERVAZIONE:	In un luogo al riparo dalla luce diretta ed in recipienti ben chiusi