

WILLIAMINE®

SUR FRUIT 21.5%vol.



Louis MORAND & Cie SA CH – 1920 Martigny
+41.27.722.20.36 info@morand.ch

Williamine® Sur Fruit 21.5%vol.

FICHE TECHNIQUE – DONNEES LOGISTIQUES

Désignation	Williamine® Sur Fruit (Liqueur à base d'eau-de-vie de poires Williams du Valais AOP et de purée de poire Williams du Valais) La Williamine® Morand est une marque déposée internationalement depuis 1953.
Teneur en alcool (valeur énergétique)	21.5% vol. (1 cl = 17.9 Kcal, 70 cl = 1'253 Kcal)
Brève description	Liqueur de poires Williams du Valais AOP de haute qualité, au nez typique du fruit et au goût riche, complexe, long en bouche et bien équilibré. Contenance : bouteilles 50cl.
Caractéristiques organoleptiques	
Apparence	Liquide à viscosité élevée
Couleur	Jaune pâle
Odeur	Typique de la poire Williams
Goût	Fruité typique de la poire Williams, douceur prononcée, rondeur et longueur en bouche
Composition	Purée de poire du Valais, eau-de-vie de poire Williams du Valais AOP, eau, sucre.
Allergènes, OGM, irradiation	Ne contient pas d'allergènes. Les fruits ne sont pas issus d'OGM. Aucun procédé d'irradiation n'est utilisé.
Procédé de fabrication	Les poires Williams du Valais sont cueillies vertes et mûrissent en caisses. Au moment idéal de maturité, les fruits sont triés, broyés et mis en fermentation. Après cette 1 ^{ère} transformation naturelle, le moût de poires fermentées est distillé. L'eau-de-vie doit reposer au minimum 6 mois avant commercialisation. Le degré de cette eau-de-vie est réduit avec de la purée de poire Williams, du sirop de sucre et de l'eau.
Provenance des fruits	Eau-de-vie de poire Williams : uniquement du Valais (AOP). Purée de poire Williams du Valais.
Conservation	
Fermé	Eviter les écarts de température, de lumière et d'humidité. Si les conditions suivantes sont respectées, le produit est très stable: bouteille en position verticale – à l'abri de la lumière – température de conservation entre 15°C et 25°C, min. 50% et max. de 85% d'humidité dans l'air.
Ouvert	Une fois la bouteille ouverte, conserver idéalement la bouteille au frais et à l'abri de la lumière, et la consommer dans les 6 mois après ouverture (risque d'oxydation).
Usage alimentaire Conseils d'utilisation ou de service	Se déguste fraîche ou sur glace, selon les goûts. Très pratique à utiliser dans les desserts, notamment pour napper un dessert au chocolat ou à la poire.

N° Article	Contenance	Alcool	EAN	Unités / carton	Cartons / palette	Cartons / couche
520.623	70cl	21.5%vol.	Bouteille 7 610173 823226 Carton 7 610173 923223	6 btles	64	16