



# DERGUGL

**Artikelnummer 88034**      **9 Feine Ruinart Rosé Gugl**  
**pink-weiße Faltschachtel**

Nettogewicht: 126 g

Rührteigkuchen mit 5% Marc de Champagne und 1% Ruinart Rosé.

## Zutaten:

**VOLLEI, BUTTER**, Zucker, **WEIZENMEHL, MANDELN**, 5% Marc de Champagne 50%vol., Feuchthaltemittel: Sorbit; getrocknete Aprikosen, 1% Ruinart Rosé, **WEIZENSTÄRKE**, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, **SCHWEFELDIOXID**; Säureregulator: Natriumacetat; Reismehl, Verdickungsmittel: Carboxymethylcellulose; natürliches Zitronenaroma, Meersalz.

Kann Spuren enthalten von: Soja, andere Schalenfrüchte.

<b>Nährwertangaben</b>	<b>je 100 g</b>
Energie	1791 kJ
Energie	430 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	38 g
davon Zucker	22 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	7,3 g
Salz	0,11 g
Ethylalkohol	2,0 g

## Anmerkung zur Aufbewahrung:

Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen, DerGugl ist ein sensibles Feingebäck. Vermeiden Sie nach der Lieferung Temperaturschwankungen. Bewahren Sie die Gugl bei Raumtemperatur, möglichst kühl auf. Legen Sie sie bitte nicht in die Sonne oder auf die Heizung. Unter diesen Bedingungen werden die originalverpackten Gugl wie angegeben frisch bleiben.

MHD: siehe Aufdruck am Produkt

Diese Spezifikation basiert auf der Rezeptvariante: 1 vom 21.11.2014

Erstelldatum: 07.11.17

# Produktpass

<b>Produktbezeichnung:</b> Geldermann Carte Blanche	
<b>Flaschengrößen:</b> 200 / <b>750</b> / 1500 ml	
<b>Verkehrsbezeichnung:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Qualitätsschaumwein im Sinne der VO(EG) 479/2008	
<b>GTIN-Nr. 750 ml Fl.:</b> 4008982 48405 0 <b>Artikel-Nr. 750 ml Fl.:</b> 148405	<b>Ausstattung:</b>  
<b>Hersteller:</b> Geldermann Privatsektkellerei GmbH D-79206 Breisach/Rhein	
<b>Vertrieb:</b> Geldermann Privatsektkellerei GmbH D-79206 Breisach/Rhein	
<b>Produktbeschreibung:</b> <u>Farbe:</u> hellgelb <u>Bukett:</u> gelbe Früchte <u>Mousseux:</u> feine Perlen <u>Geschmack:</u> eleganter, körperreicher Charakter, vor allem geprägt von vollreifen Pineau de Loire Trauben  Alkoholgehalt: 11,5 - 12,5% vol Gesamtsäure: 6,0 - 7,0 g/l Dosage: 22,0 - 24,0 g Zucker/l Freies SO <sub>2</sub> : 20 - 30 mg/l Druck <i>bei Abfüllung</i> : 5,0 - 5,5 bar Mikrobiologie: mikrobiologisch stabil	
<b>Verwendungszweck:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Genussmittel</li><li>• Keine Abgabe an Kinder und Jugendliche (§ 9 JuSchG)</li><li>• Nicht für den Konsum durch Schwangere und Alkoholranke geeignet</li><li>• Für vegane Lebensweise nicht geeignet</li></ul>	
<b>Herstellverfahren:</b> Fermentation <input checked="" type="checkbox"/> Klassische Flaschengärung <input type="checkbox"/> Transvasiermethode <input type="checkbox"/> Tankgärverfahren	<b>Nährwerte*:</b> 100 ml enthalten durchschnittlich:  Energie: 327 kJ (79 kcal) Kohlenhydrate: 2,8 g - davon Zucker: 2,3 g
<b>Kennzeichnungspflichtige Stoffe:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Allergene:<ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> Sulfite</li><li><input type="checkbox"/> Ei (u.a. Lysozym, Albumin)</li><li><input type="checkbox"/> Milch (u.a. Casein)</li></ul></li><li>• GVO: keine</li><li>• Glutenfrei</li></ul>	
<b>Aufbewahrung:</b> Sekt ist trinkfertig, wenn er die Kellereien verlässt. Lagerung sollte kühl und dunkel erfolgen. Verbrauch wird innerhalb von 2 Jahren empfohlen.	