



BOISÉ

Boisé Absolu – N°8



Impacto organoléptico

- Fornecimento de notas de carvalho fresco
- Aumento da complexidade aromática
- Aumento do volume
- Aumento da doçura e do comprimento na boca

Utilização

- Extrato natural para trabalhar o aroma e o volume na boca
- Dose recomendada: entre 0.5 e 1mL/L
- Integração instantânea
- Diluir nas doses recomendadas
- Extracto natural concentrado, susceptível de formar precipitados sem alterar as propriedades organolépticas do produto.

Características técnicas

Composição : Quercus sp. de origem francesa

Textura: Líquido

Embalagem

Frascos de alumínio:

0.6L

Altura: 190mm Diâmetro: 74mm

1.2L

Altura: 260mm Diâmetro: 88mm

10L

Altura: 412mm Diâmetro: 220mm

Possibilidade de embalagem maior a pedido

Condição e prazo de validade

- Produto de qualidade alimentar sensível às condições de armazenamento
- Conservar à temperatura ambiente (15°C - 25°C) na sua embalagem original.
- Possibilidade de utilização até 1 ano se conservada nas condições acima referidas

Regulamentação e qualidade

- Denominação regulamentar: extrato natural
- Não contém álcool
- Contém bissulfito de potássio (30mg/L)
- Rastreabilidade total da origem da madeira até ao lote final
- FDS, Certificados de conformidade e alimentação mediante solicitação
- Extrato natural de carvalho em conformidade com o Regulamento (CE) n° 1334/2008, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes destinados a ser utilizados nos e sobre os géneros alimentícios.
- É da responsabilidade do cliente assegurar que a utilização dos aromas naturais de carvalho está em conformidade com a regulamentação que lhe é aplicável. O vendedor não pode ser responsabilizado por qualquer uso não conforme