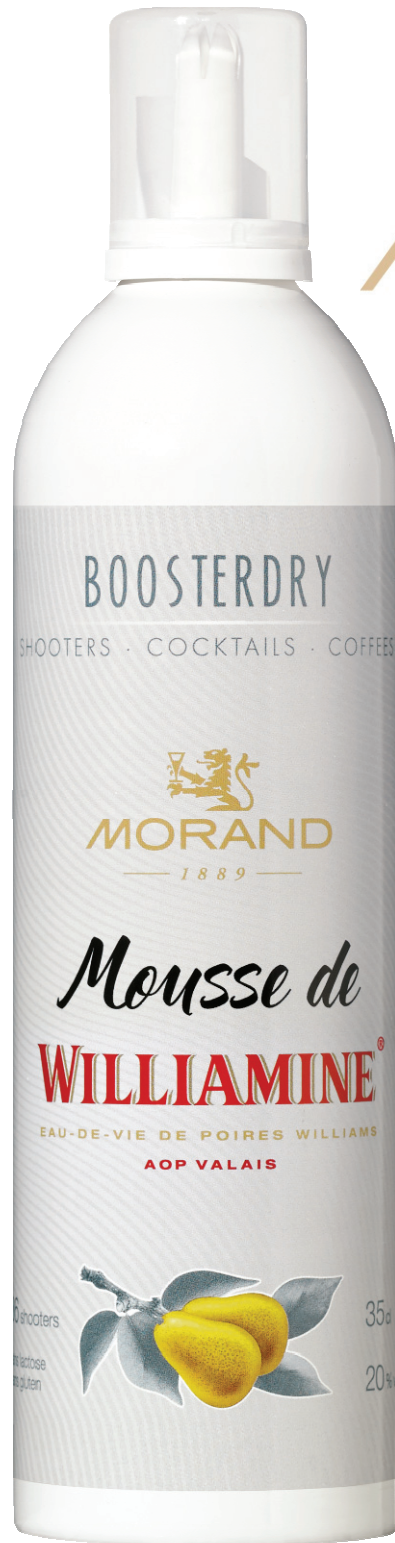


Mousse de WILLIAMINE® MORAND

A base d'eau-de-vie de poires Williams du Valais AOP
WILLIAMINE® Boosterdry®



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

**Mousse de Williamine® Morand 20%vol.
WILLIAMINE® Boostedry®**

FICHE TECHNIQUE – DONNEES LOGISTIQUES

Désignation	Mousse de Williamine® Morand [Williamine® Boostedry®] (Liqueur à base d'eau-de-vie de poires Williams du Valais AOP) La Williamine® Morand est une marque déposée internationalement depuis 1953.
Teneur en alcool (valeur énergétique)	20% vol. (1 cl = 14 Kcal, 35 cl = 495 Kcal)
Brève description	Liqueur de poires Williams du Valais AOP sous forme de mousse, au nez et au goût typique de la Poire Williams du Valais. Contenance : bouteilles 35cl.
Caractéristiques organoleptiques Apparence Couleur Odeur Goût	L'apparence peut changer en fonction de la température. Mousse, émulsion. Blanche Typique de la poire Williams Fruité typique de la poire Williams, soutenue par une légère édulcoration.
Composition	Eau-de-vie de poires Williams du Valais AOP, eau, alcool, sucre, pectine, émulsifiant (E471, E472C), sel, gaz propulseur (N20).
Allergènes, OGM, irradiation	Sans lactose, sans gluten. Ne contient pas d'allergènes. Les fruits ne sont pas issus d'OGM. Aucun procédé d'irradiation n'est utilisé.
Procédé de fabrication	Il s'agit d'un secret de fabrication protégé par un brevet international appartenant à l'entreprise Boostedry.
Provenance des fruits	Uniquement du Valais (AOP)
Conservation	Le produit a une durée de conservation de 18 mois. Au-delà de cette date, les qualités gustatives du produit peuvent s'altérer, mais il n'est pas dangereux pour la santé. Ce produit contenant un gaz propulseur, éviter toute exposition directe à une source de chaleur trop forte. La température de conservation idéale se situe entre 10°C et 25°C. Plus la température de conservation est basse (réfrigérateur 4°C), plus la mousse est dense. Plus la température est élevée (35°C), plus la mousse devient liquide. Une fois la bouteille entamée, il faut rincer et sécher le bec-verseur. La bouteille peut être conservée à température ambiante ou au réfrigérateur. Bien secouer la bouteille avant utilisation et la renverser totalement pour éviter les fuites de gaz.
Usage alimentaire Conseils d'utilisation ou de service	L'accompagnement idéal pour les shooters, cocktails, cafés ou chocolats chauds et desserts. Cette mousse de Poire Williams apporte le fruité légendaire de la Williamine® Morand partout où votre curiosité culinaire vous inspire.

N° Article	Contenance	Alcool	EAN	Unités / carton	Cartons / palette	Cartons / couche
520.702	35cl	20%vol.	Bouteille 7 610173 087024 Carton 7 610173 187021	6 btles	145	29