

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

300 ML

Tampa twist-off



Identificação do produto: Suco de uva Tinto Integral

Tipificação: PRONTO PARA CONSUMO, NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTE E ANTIOXIDANTE.

Ingredientes: Uva "in natura" selecionada

Variedades: Uvas Isabel e Bordô

PRODUTO PASTEURIZADO, NÃO ALCOÓLICO

Prazo de validade: 2 anos

Conservação após abertura: conservar em geladeira (4 a 6°C) e consumir em até 5 dias.

Origem: Serra Gaúcha/ RS - Brasil



Informação Nutricional Porção de 200 mL (1 copo)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	151 kcal = 634 kJ	8
Carboidratos	34 g	11
Açúcares	30 g	(**)

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.

Características físicas, químicas e microbiológicas

Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	mínimo 55,0
Acidez volátil, mEq/L	máximo 10,0
Ácido benzoico	ND
Ácido sórbico	ND
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5
Coliformes a 45°C/mL	ND
Corantes artificiais	ND
Edulcorantes	ND
Florizina	ND
Salmonella SP/25 mL	ND
Sólidos insolúveis, % v/v	máximo 5,0
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	mínimo 14,5
Sorbitol, g/L	máximo 0,2
Sulfitos totais, em SO2	ND

Informações logísticas:

Descrição produto	Volume	Quant. por cx	Tipo de Fechamento	Tipo de Garrafa	L x A x P (da caixa)	Lastro (cxs por camada)	Altura (n° de camadas)	Total Pallet	Peso da cx	Pedido Mínimo
Suco de Uva Tinto Integral	300 ML	12 garraf.	Tampa twist-off 38mm metálica	Vidro cor verde 300ml	25,5 X 19 X 19,5 cm	24cxs	5	120cx	6,6kg	120cx

Processo de elaboração: a vindima tem início em meados de janeiro e ocorre até o mês de março. Durante este período, viticultores da região previamente selecionados e orientados, colhem e transportam o fruto de seu trabalho até a unidade de processamento, onde as uvas maduras e sadias são processadas no mesmo dia em que foram colhidas. Primeiramente, os grãos são separados dos cachos, aquecidos e macerados a quente para que ocorra a extração dos compostos fenólicos, os quais conferem a cor, o sabor e o aroma típicos do suco de uva. Após a extração, o suco passa pelo período de decantação e estabilização natural e, por fim, é pasteurizado e engarrafado a quente, livre do uso de conservantes, aditivos e filtragens.

Análise sensorial: aspecto vívido e brilhante, com coloração vermelho violeta. Apresenta aroma intenso e fresco, lembrando frutos vermelhos maduros, e um delicado sabor frutado, refrescante e doce.

SUCO DE UVA BRANCO INTEGRAL

300 ML

Tampa twist-off



Identificação do produto: Suco de uva Branco Integral

Tipificação: PRONTO PARA CONSUMO, NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTE E ANTIOXIDANTE.

Ingredientes: Uva "in natura" selecionada

Varietades: Uva Niágara Branca e Uva Moscato Embrapa

PRODUTO PASTEURIZADO, NÃO ALCOÓLICO

Prazo de validade: 2 anos

Conservação após abertura: conservar em geladeira (4 a 6°C) e consumir em até 5 dias.

Origem: Serra Gaúcha/ RS - Brasil



Informação Nutricional Porção de 200 mL (1 copo)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	137 kcal = 575 kJ	7
Carboidratos	32 g	11
Açúcares	29 g	(**)

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.

Características físicas, químicas e microbiológicas

Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	mínimo 55,0
Acidez volátil, mEq/L	máximo 10,0
Ácido benzoico	ND
Ácido sórbico	ND
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5
Coliformes a 45°C/mL	ND
Corantes artificiais	ND
Edulcorantes	ND
Florizina	ND
Salmonella SP/25 mL	ND
Sólidos insolúveis, % v/v	máximo 5,0
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	mínimo 14,5
Sorbitol, g/L	máximo 0,2
Sulfitos totais, em SO ₂	ND

Informações logísticas:

Descrição produto	Volume	Quant. por cx	Tipo de Fechamento	Tipo de Garrafa	L x A x P (da caixa)	Lastro (cxs por camada)	Altura (n° de camadas)	Total Pallet	Peso da cx	Pedido Mínimo
Suco de Uva Branco Integral	300 ML	12 garraf.	Tampa twist-off 38mm metálica	Vidro cor verde 300ml	25,5 X 19 X 19,5 cm	24cxs	5	120cx	6,6kg	120cx

Processo de elaboração: nos meses de janeiro a março, os produtores, já selecionados anteriormente a este período, entregam suas uvas maduras e saudáveis das variedades Niágara Branca e Moscato, colhidas no mesmo dia diretamente das videiras da região. O suco branco é obtido a frio, onde os grãos são separados dos cachos, gentilmente esmagados, e o líquido é extraído por decantação. Por fim, o suco é pasteurizado e envasado a 85°C, livre do uso de conservantes, aditivos e filtragens.

Análise sensorial: líquido límpido, cor amarelo claro, com aroma e sabor característicos. Produto obtido por processo físico de extração a frio, sem uso de aditivos químicos, sem adição de açúcar e sem adição de água. Produto comercialmente estéril, estabilizado por pasteurização.

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

1.000 ML

Tampa twist-off



Identificação do produto: Suco de uva Tinto Integral

Tipificação: PRONTO PARA CONSUMO, NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTE E ANTIOXIDANTE.

Ingredientes: Uva "in natura" selecionada

Variedades: Uvas Isabel e Bordô

PRODUTO PASTEURIZADO, NÃO ALCOÓLICO

Prazo de validade: 2 anos

Conservação após abertura: conservar em geladeira (4 a 6°C) e consumir em até 5 dias.

Origem: Serra Gaúcha/ RS - Brasil



Informação Nutricional Porção de 200 mL (1 copo)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	151 kcal = 634 kJ	8
Carboidratos	34 g	11
Açúcares	30 g	(**)

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.

Características físicas, químicas e microbiológicas

Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	mínimo 55,0
Acidez volátil, mEq/L	máximo 10,0
Ácido benzoico	ND
Ácido sórbico	ND
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5
Coliformes a 45°C/mL	ND
Corantes artificiais	ND
Edulcorantes	ND
Florizina	ND
Salmonella SP/25 mL	ND
Sólidos insolúveis, % v/v	máximo 5,0
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	mínimo 14,5
Sorbitol, g/L	máximo 0,2
Sulfitos totais, em SO2	ND

Informações logísticas:

Descrição produto	Volume	Quant. por cx	Tipo de Fechamento	Tipo de Garrafa	L x A x P (da caixa)	Lastro (cxs por camada)	Altura (n° de camadas)	Total Pallet	Peso da cx	Pedido Mínimo
Suco de Uva Tinto Integral	1.000 ML	12 garraf.	Tampa twist-off 38mm metálica	Vidro cor verde 1.000ml	36,5 X 26,5 X 28 cm	10cxs	4	40cx	19kg	40cx

Processo de elaboração: a vindima tem início em meados de janeiro e ocorre até o mês de março. Durante este período, viticultores da região previamente selecionados e orientados, colhem e transportam o fruto de seu trabalho até a unidade de processamento, onde as uvas maduras e sadias são processadas no mesmo dia em que foram colhidas. Primeiramente, os grãos são separados dos cachos, aquecidos e macerados a quente para que ocorra a extração dos compostos fenólicos, os quais conferem a cor, o sabor e o aroma típicos do suco de uva. Após a extração, o suco passa pelo período de decantação e estabilização natural e, por fim, é pasteurizado e engarrafado a quente, livre do uso de conservantes, aditivos e filtragens.

Análise sensorial: aspecto vívido e brilhante, com coloração vermelho violeta. Apresenta aroma intenso e fresco, lembrando frutos vermelhos maduros, e um delicado sabor frutado, refrescante e doce.

SUCO DE UVA BRANCO INTEGRAL

1.000 ML

Tampa twist-off



Identificação do produto: Suco de uva Branco Integral

Tipificação: PRONTO PARA CONSUMO, NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTE E ANTIOXIDANTE.

Ingredientes: Uva "in natura" selecionada

Varietades: Uva Niágara Branca e Uva Moscato Embrapa

PRODUTO PASTEURIZADO, NÃO ALCOÓLICO

Prazo de validade: 2 anos

Conservação após abertura: conservar em geladeira (4 a 6°C) e consumir em até 5 dias.

Origem: Serra Gaúcha/ RS - Brasil



Informação Nutricional Porção de 200 mL (1 copo)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	137 kcal = 575 kJ	7
Carboidratos	32 g	11
Açúcares	29 g	(**)

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.

Características físicas, químicas e microbiológicas

Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	mínimo 55,0
Acidez volátil, mEq/L	máximo 10,0
Ácido benzoico	ND
Ácido sórbico	ND
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5
Coliformes a 45°C/mL	ND
Corantes artificiais	ND
Edulcorantes	ND
Florizina	ND
Salmonella SP/25 mL	ND
Sólidos insolúveis, % v/v	máximo 5,0
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	mínimo 14,5
Sorbitol, g/L	máximo 0,2
Sulfitos totais, em SO ₂	ND

Informações logísticas:

Descrição produto	Volume	Quant. por cx	Tipo de Fechamento	Tipo de Garrafa	L x A x P (da caixa)	Lastro (cxs por camada)	Altura (n° de camadas)	Total Pallet	Peso da cx	Pedido Mínimo
Suco de Uva Branco Integral	1.000 ML	12 garraf.	Tampa twist-off 38mm metálica	Vidro cor verde 1.000ml	36,5 X 26,5 X 28 cm	10cxs	4	40cx	19kg	40cx

Processo de elaboração: nos meses de janeiro a março, os produtores, já selecionados anteriormente a este período, entregam suas uvas maduras e saudáveis das variedades Niágara Branca e Moscato, colhidas no mesmo dia diretamente das videiras da região. O suco branco é obtido a frio, onde os grãos são separados dos cachos, gentilmente esmagados, e o líquido é extraído por decantação. Por fim, o suco é pasteurizado e envasado a 85°C, livre do uso de conservantes, aditivos e filtragens.

Análise sensorial: líquido límpido, cor amarelo claro, com aroma e sabor característicos. Produto obtido por processo físico de extração a frio, sem uso de aditivos químicos, sem adição de açúcar e sem adição de água. Produto comercialmente estéril, estabilizado por pasteurização.

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

1.000 ML

Tampa pilfer



Identificação do produto: Suco de uva Tinto Integral

Tipificação: PRONTO PARA CONSUMO, NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTE E ANTIOXIDANTE.

Ingredientes: Uva "in natura" selecionada

Variedades: Uvas Isabel e Bordô

PRODUTO PASTEURIZADO, NÃO ALCÓOLICO

Prazo de validade: 2 anos

Conservação após abertura: conservar em geladeira (4 a 6°C) e consumir em até 5 dias.

Origem: Serra Gaúcha/ RS - Brasil



Informação Nutricional Porção de 200 mL (1 copo)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	151 kcal = 634 kJ	8
Carboidratos	34 g	11
Açúcares	30 g	(**)

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.

Características físicas, químicas e microbiológicas

Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	mínimo 55,0
Acidez volátil, mEq/L	máximo 10,0
Ácido benzoico	ND
Ácido sórbico	ND
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5
Coliformes a 45°C/mL	ND
Corantes artificiais	ND
Edulcorantes	ND
Florizina	ND
Salmonella SP/25 mL	ND
Sólidos insolúveis, % v/v	máximo 5,0
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	mínimo 14,5
Sorbitol, g/L	máximo 0,2
Sulfitos totais, em SO2	ND

Informações logísticas:

Descrição produto	Volume	Quant. por cx	Tipo de Fechamento	Tipo de Garrafa	L x A x P (da caixa)	Lastro (cxs por camada)	Altura (n° de camadas)	Total Pallet	Peso da cx	Pedido Mínimo
Suco de Uva Tinto Integral	1.000 ML	12 garraf.	Tampa pilfer 28mm metálica	Vidro cor verde 1.000ml	33,5 X 30 X 25,5 cm	14cxs	4	56cx	19kg	56cx

Processo de elaboração: a vindima tem início em meados de janeiro e ocorre até o mês de março. Durante este período, viticultores da região previamente selecionados e orientados, colhem e transportam o fruto de seu trabalho até a unidade de processamento, onde as uvas maduras e sadias são processadas no mesmo dia em que foram colhidas. Primeiramente, os grãos são separados dos cachos, aquecidos e macerados a quente para que ocorra a extração dos compostos fenólicos, os quais conferem a cor, o sabor e o aroma típicos do suco de uva. Após a extração, o suco passa pelo período de decantação e estabilização natural e, por fim, é pasteurizado e engarrafado a quente, livre do uso de conservantes, aditivos e filtragens.

Análise sensorial: aspecto vívido e brilhante, com coloração vermelho violeta. Apresenta aroma intenso e fresco, lembrando frutos vermelhos maduros, e um delicado sabor frutado, refrescante e doce.

SUCO DE UVA BRANCO INTEGRAL

1.000 ML

Tampa pilfer



Identificação do produto: Suco de uva Branco Integral

Tipificação: PRONTO PARA CONSUMO, NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTE E ANTIOXIDANTE.

Ingredientes: Uva "in natura" selecionada

Variedades: Uva Niágara Branca e Uva Moscato Embrapa

PRODUTO PASTEURIZADO, NÃO ALCOÓLICO

Prazo de validade: 2 anos

Conservação após abertura: conservar em geladeira (4 a 6°C) e consumir em até 5 dias.

Origem: Serra Gaúcha/ RS - Brasil



Informação Nutricional Porção de 200 mL (1 copo)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	137 kcal = 575 kJ	7
Carboidratos	32 g	11
Açúcares	29 g	(**)

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.

Características físicas, químicas e microbiológicas

Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	mínimo 55,0
Acidez volátil, mEq/L	máximo 10,0
Ácido benzoico	ND
Ácido sórbico	ND
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5
Coliformes a 45°C/mL	ND
Corantes artificiais	ND
Edulcorantes	ND
Florizina	ND
Salmonella SP/25 mL	ND
Sólidos insolúveis, % v/v	máximo 5,0
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	mínimo 14,5
Sorbitol, g/L	máximo 0,2
Sulfitos totais, em SO ₂	ND

Informações logísticas:

Descrição produto	Volume	Quant. por cx	Tipo de Fechamento	Tipo de Garrafa	L x A x P (da caixa)	Lastro (cxs por camada)	Altura (n° de camadas)	Total Pallet	Peso da cx	Pedido Mínimo
Suco de Uva Branco Integral	1.000 ML	12 garraf.	Tampa pilfer 28mm metálica	Vidro cor verde 1.000ml	33,5 X 30 X 25,5 cm	14cxs	4	56cx	19kg	56cx

Processo de elaboração: nos meses de janeiro a março, os produtores, já selecionados anteriormente a este período, entregam suas uvas maduras e saudáveis das variedades Niágara Branca e Moscato, colhidas no mesmo dia diretamente das videiras da região. O suco branco é obtido a frio, onde os grãos são separados dos cachos, gentilmente esmagados, e o líquido é extraído por decantação. Por fim, o suco é pasteurizado e envasado a 85°C, livre do uso de conservantes, aditivos e filtragens.

Análise sensorial: líquido límpido, cor amarelo claro, com aroma e sabor característicos. Produto obtido por processo físico de extração a frio, sem uso de aditivos químicos, sem adição de açúcar e sem adição de água. Produto comercialmente estéril, estabilizado por pasteurização.

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

1.500 ML

Tampa twist-off



Identificação do produto: Suco de uva Tinto Integral

Tipificação: PRONTO PARA CONSUMO, NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTE E ANTIOXIDANTE.

Ingredientes: Uva "in natura" selecionada

Varietades: Uvas Isabel e Bordô

PRODUTO PASTEURIZADO, NÃO ALCOÓLICO

Prazo de validade: 2 anos

Conservação após abertura: conservar em geladeira (4 a 6°C) e consumir em até 5 dias.

Origem: Serra Gaúcha/ RS - Brasil



Informação Nutricional Porção de 200 mL (1 copo)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	151 kcal = 634 kJ	8
Carboidratos	34 g	11
Açúcares	30 g	(**)

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.

Características físicas, químicas e microbiológicas

Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	mínimo 55,0
Acidez volátil, mEq/L	máximo 10,0
Ácido benzoico	ND
Ácido sórbico	ND
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5
Coliformes a 45°C/mL	ND
Corantes artificiais	ND
Edulcorantes	ND
Florizina	ND
Salmonella SP/25 mL	ND
Sólidos insolúveis, % v/v	máximo 5,0
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	mínimo 14,5
Sorbitol, g/L	máximo 0,2
Sulfitos totais, em SO2	ND

Informações logísticas:

Descrição produto	Volume	Quant. por cx	Tipo de Fechamento	Tipo de Garrafa	L x A x P (da caixa)	Lastro (cxs por camada)	Altura (n° de camadas)	Total Pallet	Peso da cx	Pedido Mínimo
Suco de Uva Tinto Integral	1.500 ML	6 garraf.	Tampa twist-off 38mm metálica	Vidro cor verde 1.500ml	31,5 X 30 X 21 cm	16cxs	4	64cx	13,7kg	64cx

Processo de elaboração: a vindima tem início em meados de janeiro e ocorre até o mês de março. Durante este período, viticultores da região previamente selecionados e orientados, colhem e transportam o fruto de seu trabalho até a unidade de processamento, onde as uvas maduras e sadias são processadas no mesmo dia em que foram colhidas. Primeiramente, os grãos são separados dos cachos, aquecidos e macerados a quente para que ocorra a extração dos compostos fenólicos, os quais conferem a cor, o sabor e o aroma típicos do suco de uva. Após a extração, o suco passa pelo período de decantação e estabilização natural e, por fim, é pasteurizado e engarrafado a quente, livre do uso de conservantes, aditivos e filtragens.

Análise sensorial: aspecto vívido e brilhante, com coloração vermelho violeta. Apresenta aroma intenso e fresco, lembrando frutos vermelhos maduros, e um delicado sabor frutado, refrescante e doce.

SUCO DE UVA BRANCO INTEGRAL

1.500 ML

Tampa twist-off



Identificação do produto: Suco de uva Branco Integral

Tipificação: PRONTO PARA CONSUMO, NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTE E ANTIOXIDANTE.

Ingredientes: Uva "in natura" selecionada

Varietades: Uva Niágara Branca e Uva Moscato Embrapa

PRODUTO PASTEURIZADO, NÃO ALCOÓLICO

Prazo de validade: 2 anos

Conservação após abertura: conservar em geladeira (4 a 6°C) e consumir em até 5 dias.

Origem: Serra Gaúcha/ RS - Brasil



Informação Nutricional Porção de 200 mL (1 copo)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	137 kcal = 575 kJ	7
Carboidratos	32 g	11
Açúcares	29 g	(**)

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.

Características físicas, químicas e microbiológicas

Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	mínimo 55,0
Acidez volátil, mEq/L	máximo 10,0
Ácido benzoico	ND
Ácido sórbico	ND
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5
Coliformes a 45°C/mL	ND
Corantes artificiais	ND
Edulcorantes	ND
Florizina	ND
Salmonella SP/25 mL	ND
Sólidos insolúveis, % v/v	máximo 5,0
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	mínimo 14,5
Sorbitol, g/L	máximo 0,2
Sulfitos totais, em SO ₂	ND

Informações logísticas:

Descrição produto	Volume	Quant. por cx	Tipo de Fechamento	Tipo de Garrafa	L x A x P (da caixa)	Lastro (cxs por camada)	Altura (n° de camadas)	Total Pallet	Peso da cx	Pedido Mínimo
Suco de Uva Branco Integral	1.500 ML	6 garraf.	Tampa twist-off 38mm metálica	Vidro cor verde 1.500ml	31,5 X 30 X 21 cm	16cxs	4	64cx	13,7kg	64cx

Processo de elaboração: nos meses de janeiro a março, os produtores, já selecionados anteriormente a este período, entregam suas uvas maduras e saudáveis das variedades Niágara Branca e Moscato, colhidas no mesmo dia diretamente das videiras da região. O suco branco é obtido a frio, onde os grãos são separados dos cachos, gentilmente esmagados, e o líquido é extraído por decantação. Por fim, o suco é pasteurizado e envasado a 85°C, livre do uso de conservantes, aditivos e filtragens.

Análise sensorial: líquido límpido, cor amarelo claro, com aroma e sabor característicos. Produto obtido por processo físico de extração a frio, sem uso de aditivos químicos, sem adição de açúcar e sem adição de água. Produto comercialmente estéril, estabilizado por pasteurização.

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

1.500 ML

Tampa pilfer



Identificação do produto: Suco de uva Tinto Integral

Tipificação: PRONTO PARA CONSUMO, NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CONSERVANTE E ANTIOXIDANTE.

Ingredientes: Uva "in natura" selecionada

Varietades: Uvas Isabel e Bordô

PRODUTO PASTEURIZADO, NÃO ALCOÓLICO

Prazo de validade: 2 anos

Conservação após abertura: conservar em geladeira (4 a 6°C) e consumir em até 5 dias.

Origem: Serra Gaúcha/ RS - Brasil



Informação Nutricional Porção de 200 mL (1 copo)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	151 kcal = 634 kJ	8
Carboidratos	34 g	11
Açúcares	30 g	(**)

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.

Características físicas, químicas e microbiológicas

Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	mínimo 55,0
Acidez volátil, mEq/L	máximo 10,0
Ácido benzoico	ND
Ácido sórbico	ND
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5
Coliformes a 45°C/mL	ND
Corantes artificiais	ND
Edulcorantes	ND
Florizina	ND
Salmonella SP/25 mL	ND
Sólidos insolúveis, % v/v	máximo 5,0
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	mínimo 14,5
Sorbitol, g/L	máximo 0,2
Sulfitos totais, em SO2	ND

Informações logísticas:

Descrição produto	Volume	Quant. por cx	Tipo de Fechamento	Tipo de Garrafa	L x A x P (da caixa)	Lastro (cxs por camada)	Altura (n° de camadas)	Total Pallet	Peso da cx	Pedido Mínimo
Suco de Uva Tinto Integral	1.500 ML	6 garraf.	Tampa pilfer 28mm metálica	Vidro cor verde 1.500ml	30 X 32,5 X 20 cm	16cxs	4	64cx	14,2kg	64cx

Processo de elaboração: a vindima tem início em meados de janeiro e ocorre até o mês de março. Durante este período, viticultores da região previamente selecionados e orientados, colhem e transportam o fruto de seu trabalho até a unidade de processamento, onde as uvas maduras e sadias são processadas no mesmo dia em que foram colhidas. Primeiramente, os grãos são separados dos cachos, aquecidos e macerados a quente para que ocorra a extração dos compostos fenólicos, os quais conferem a cor, o sabor e o aroma típicos do suco de uva. Após a extração, o suco passa pelo período de decantação e estabilização natural e, por fim, é pasteurizado e engarrafado a quente, livre do uso de conservantes, aditivos e filtragens.

Análise sensorial: aspecto vívido e brilhante, com coloração vermelho violeta. Apresenta aroma intenso e fresco, lembrando frutos vermelhos maduros, e um delicado sabor frutado, refrescante e doce.

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

4.500 ML



Identificação do produto: Suco de uva Tinto Integral

Tipificação: PRONTO PARA CONSUMO, NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR.

Ingredientes: Uva “in natura” selecionada e conservador INS 202

Variiedades: Uvas Isabel e Bordô

PRODUTO PASTEURIZADO, NÃO ALCOÓLICO

Prazo de validade: 2 anos

Conservação após abertura: conservar em geladeira (4 a 6°C) e consumir em até 5 dias.

Origem: Serra Gaúcha/ RS - Brasil



Informação Nutricional Porção de 200 mL (1 copo)

	Quantidade por porção	%VD (*)
Valor energético	151 kcal = 575 kJ	8
Carboidratos	34 g	11
Açúcares	30 g	(**)

Não contém quantidade significativa de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) Valor Diário não estabelecido.

Características físicas, químicas e microbiológicas

Acidez total, mEq/L (pH 8,2)	mínimo 55,0
Acidez volátil, mEq/L	máximo 10,0
Ácido benzoico	ND
Ácido sórbico	300
Álcool etílico, % v/v a 20°C	< 0,5
Coliformes a 45°C/mL	ND
Corantes artificiais	ND
Edulcorantes	ND
Florizina	ND
Salmonella SP/25 mL	ND
Sólidos insolúveis, % v/v	máximo 5,0
Sólidos solúveis, °Brix a 20°C	mínimo 14,5
Sorbitol, g/L	máximo 0,2
Sulfitos totais, em SO2	ND

Informações logísticas:

Descrição produto	Volume	Tipo de Fechamento	Tipo de Garrafa	L x A x P (da caixa)	Lastro (unid. por camada)	Altura (n° de camadas)	Total Pallet	Peso da unid.	Pedido Mínimo
Suco de Uva Tinto Integral	4.500 ML	Rolha sintética	Vidro cor verde 4.500 ml. Coberto com palha de plástico	18 X 37 X 18 cm	36 unidades	3	108 unid.	6,6kg	108unid.

Processo de elaboração: a vindima tem início em meados de janeiro e ocorre até o mês de março. Durante este período, viticultores da região previamente selecionados e orientados, colhem e transportam o fruto de seu trabalho até a unidade de processamento, onde as uvas maduras e sadias são processadas no mesmo dia em que foram colhidas. Primeiramente, os aquecidos e macerados a quente para que ocorra a extração dos compostos fenólicos, os quais conferem a cor, o sabor e o aroma típicos do suco de uva. Após a extração, o suco passa pelo período de decantação e estabilização natural e, por fim, é pasteurizado e engarrafado a quente.

Análise sensorial: aspecto vívido e brilhante, com coloração vermelho violeta. Apresenta aroma intenso e fresco, lembrando frutos vermelhos maduros, e um delicado sabor frutado, refrescante e doce.