

<p style="text-align: center;"><b>P O L I</b></p>  <p style="text-align: center;">D A L 1 8 9 8 G R A P P A I O L I</p>	<h1>SCHEDA TECNICA</h1>	<p>COD: MH/03/A29</p> <p style="text-align: center;">R 01</p> <p>DATA: 03/06/01</p>
<p><b>POLI GRAPPA MUSEUM TAGLIATELLA - Liquore a base di Grappa</b></p>		<p>Pag. 1 di 1</p>

#### INGREDIENTI

Grappa, alcool, acqua, aromi naturali, zucchero.

#### PREPARAZIONE

La Tagliatella viene ottenuta mediante diluizione dell'alcool a pieno grado con acqua addolcita e successiva aggiunta a freddo degli aromi naturali e dello zucchero. Il tutto viene "tagliato" in pari quantità con Grappa di pura vinaccia.

#### AFFINAMENTO

Per qualche giorno, dopo la trasformazione a freddo.

#### COMPOSIZIONE CHIMICA

Componente	u.m.	Valore	Note
Alcool etilico	a.a. % vol.	28	± 0,3 in conformità al D.P.R. 297/97

Il liquore è formato in preponderanza di acqua e di alcool etilico; il resto è costituito da composti presenti in quantità a volte infinitesimali, ma di importanza fondamentale per le tipiche caratteristiche organolettiche del liquore stesso, derivanti dall'aroma naturale e dalla Grappa utilizzati nella preparazione.

#### CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

Codice	ml	Confezione	Conf. x cartone	Misure cartone	Peso Kg cartone	Cartoni x pallet
8014115 000208	500		6	25 x 17 x 34 h	7	88

#### CONSERVAZIONE E CONSUMO

Conservare al riparo dalla luce in luogo fresco e asciutto.

Si consiglia di servire il liquore in un bicchiere a tulipano, alla temperatura di 10÷15 gradi C. Non freddo, dunque, ma fresco.