



## OUTILS D'AIDE A LA VENTE :

- Quart de box
- Prospectus
- Animation

## Conseils de consommation :

À consommer frais  
(8°C). Bien agiter  
avant de servir et à  
conserver au frais  
après ouverture.



Certifié par FR-BIO 10  
AGRICULTURE UE/Non UE

## CARACTERISTIQUES

**Variété :** Cristal / Snow queen / Magique / Zephir / Benedicte

**Lieux de production :** Nyls / Ponteilla / Bouleternère / Ille sur Têt

**Marque :** Si BIO !

**Gencode :** 3760227110056

**Composition :** 50% Pulpe de Pêche Blanche, eau, sucre de canne non raffiné

**Elaboration :** 1) Lavage / Triage 2) Dénoyautage / Raffinage 3) Préparation Sirop / Mélange 4) Pasteurisation 5) Mise en Bouteille 6) Etiquetage / Emballage

## CERTIFICATION BIOLOGIQUE :

Bureau Veritas FR-BIO-10 Agriculture UE / NON UE

## CONDITIONNEMENT:

**Bouteille Fraicheur Verre et Capsule Twist Off :** 75 cl ; 25 cl

**Type de Carton :** Colis de 6 ou 12 bouteilles. Ecrû avec croisillon séparé

**Nombre de bouteille / palette :** 630 UVC (75CL)

**Nombre de carton / palette :** 105 Cartons

**Type de palette :** Palette 80X120 Europe

**Lots :** Numéro de Fabrication et Traçabilité **DLC :** 3 ans

## COORDONNEES :

**Production :** Alain Margalet (Producteur) 06 11 55 66 54

Pierre Giovanelli (Producteur) 07 77 86 32 96

**Service Commercial :** 0643269417 / [contact@si-bio.fr](mailto:contact@si-bio.fr)

Sarl SIBIO !

Plaine du Roussillon  
Sainte Eugénie  
66270 Le Soler

Tel : 0468517528

Siret : 752 155 077 00015

TVA FR 27 752 155 077

[www.si-bio.fr](http://www.si-bio.fr)

Code APE : 1032Z

mail : [contact@si-bio.fr](mailto:contact@si-bio.fr)