



OUTILS D'AIDE A LA VENTE :

- Quart de box
- Prospectus
- Animation

Prix de Vente Conseillé :

3.30€ TTC

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 / Pontella / Bouletemère / Ille sur Têt

Marque : Si BIO !

Gencode : 3760227110056

Composition : Pur Jus Pêche Blanche, eau, sucre de canne non raffiné

Elaboration :

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

CERTIFICATION BIOLOGIQUE :

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

CONDITIONNEMENT:

Bouteille Fraicheur Verre et Capsule Twist Off : 100 cl ; 75 cl ; 25 cl

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

Nombre de bouteille / palette : 504 UVC (75CL)

Nombre de carton / palette : 84 Cartons

Type de palette : Palette 80X120 Europe

Lots : Numéro de Fabrication et Traçabilité

DLC : 3 ans

COORDONNEES :

Commercial : Kévin Masse: 0643269417

kevin.sibio@gmail.com

Production : Alain Margalet (Producteur) 0611556654

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

Code APE : 1032Z

mail : contact@si-bio.fr



OUTILS D'AIDE A LA VENTE :

- Quart de box
- Prospectus
- Animation

Prix de Vente Conseillé :

3.30€ TTC

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 : Big bang Big top Conquête Grenat Flavor top Western red

Lieux de production : Nyls / Pontella / Bouletemère / Ille sur Têt

Marque : Si BIO !

Gencode : 3760227110087

Composition : Pur Jus Pêche Jaune, eau, sucre de canne non raffiné

Elaboration :

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

CERTIFICATION BIOLOGIQUE :

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

CONDITIONNEMENT:

Bouteille Fraicheur Verre et Capsule Twist Off : 100 cl ; 75 cl ; 25 cl

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

Nombre de bouteille / palette : 504 UVC (75CL)

Nombre de carton / palette : 84 Cartons

Type de palette : Palette 80X120 Europe

Lots : Numéro de Fabrication et Traçabilité

DLC : 3 ans

COORDONNEES :

Commercial : Kévin Masse: 0643269417

kevin.sibio@gmail.com

Production : Alain Margalet (Producteur) 0611556654

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
Code APE : 1032Z

mail : contact@si-bio.fr



OUTILS D'AIDE A LA VENTE :

- Quart de box
- Prospectus
- Animation

Prix de Vente Conseillé :

3.30€ TTC

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 : En majorité des variétés issues du Rouge du Roussillon telles Royal Roussillon et Helena du Roussillon, mais aussi Orangered, Kioto, Soledane, Pinkcot

Lieux de production : Nyls / Pontella / Bouleternère / Ille sur Têt

Marque : Si BIO !

Gencode : 3760227110049

Composition : Pur Jus Pêche Jaune, eau, sucre de canne non raffiné

Elaboration :

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

CERTIFICATION BIOLOGIQUE :

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

CONDITIONNEMENT:

Bouteille Fraicheur Verre et Capsule Twist Off : 100 cl ; 75 cl ; 25 cl

Type de Carton : Colis de 6 ou 12 bouteilles. E cru avec croisillon séparé

Nombre de bouteille / palette : 504 UVC (75CL)

Nombre de carton / palette : 84 Cartons

Type de palette : Palette 80X120 Europe

Lots : Numéro de Fabrication et Traçabilité

DLC : 3 ans

COORDONNEES :

Commercial : Kévin Masse: 0643269417

kevin.sibio@gmail.com

Production : Alain Margalet (Producteur) 0611556654

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
Code APE : 1032Z

mail : contact@si-bio.fr