



PUR JUS

Raisin GOJI BIO



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 : Syrah /Baie de Goji

Lieux de production : Fenouillèdes,
(millas-> Saint Paul de Fenouillet),
plaine du Roussillon.

Marque : Si BIO !

Gencode : 3760227110629 : 75Cl

Composition : 91% pur jus de raisin rouge*. 9% Baie de Goji

100 % des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture Biologique.

Elaboration : 1) Lavage / Triage/ égrappage 4) Mise en Bouteille
2) Pressurage 5) Etiquetage / Emballage
3) Pasteurisation

CERTIFICATION BIOLOGIQUE :

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

CONDITIONNEMENT:

Bouteille fraîcheur verre et capsule (sans Bisphénol A) Twist Off : 75 cl

Type de carton : colis de 6 bouteilles. Ecrû avec impression + croisillon séparé

Nb de bouteille / palette : 630 / 756 UVCNb de carton / palette : 105/126 cartons

Types de palette : palette 80 X 120 type Europe / palette 100 X 120 types SNCF

Lots : numéro de fabrication et traçabilité DLUO : 3ans

COORDONNEES :

Production : Commercial : Sandrine Pelluchon : 06.43.26.94.17

Gérant : Pierre Giovanelli : 07.77.86.32.96

contact@si-bio.fr

Sarl SIBIO !

Plaine du Roussillon
Sainte Eugénie
66270 Le Soler

Tel : 04 68 51 75 28

Siret : 752 155 077 00015

TVA FR 27 752 155 077

www.si-bio.fr

Code APE : 1032Z

mail : contact@si-bio.fr