



<b>Codice Articolo</b>	<b>17967</b>
<b>SHIRAYUKI SAKE' 75X12</b>	
<b>Unità di vendita al Cliente</b>	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	<b>75clx12</b>
Codice EAN imballo / bottiglia	<b>23180294004005 / 3180294004001</b>
Peso lordo imballo (kg)	<b>16,5</b>
<b>Unità logistica - cm 80x120</b>	
Nr. imballi/strato	
Nr. strati/pallet	
Nr. imballi/pallet	
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
<b>Altre note</b>	
<b>Grado alcolico: 14,5</b>	

Il saké è un prodotto giapponese realizzato dal 3 ° secolo AC. Questo vino di riso trasparente prodotto dalla fermentazione del riso contiene tra il 14 e il 15% di alcol. Il riso viene lucidato e lavato e poi fermentato con lievito e acqua calda. il "vino" risultante viene quindi filtrato, pastorizzato e imbottigliato. Da non confondere con il liquore di riso con più del 40% di alcol, prodotto dalla distillazione del riso fermentato e spesso con aroma di rosa. il nome saké viene spesso erroneamente utilizzato per la grappa di riso offerta nei ristoranti. Il saké Shirayuki è prodotto dal 1550 nella pura tradizione giapponese dalla varietà di riso sakamai e dall'acqua pura delle montagne rokko.