



**Codice Articolo**

**17967**

**SHIRAYUKI SAKE' 14,5°AST 75X12**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Cartone

Contenuto imballo

**75clx12**

Codice EAN imballo / bottiglia

**23180294004005 / 3180294004001**

Peso lordo imballo (kg)

**16,5**

**Unità logistica - cm 80x120**

Nr. imballi/strato

Nr. strati/pallet

Nr. imballi/pallet

Altezza pallet completo di prodotto (cm)

**Altre note**

**Grado alcolico: 14,5**

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.