

## MADEIRA MODIFIE

<b>Land:</b>	Portugal
<b>Regio:</b>	Madeira
<b>Appellatie:</b>	Madeira
<b>Kleur:</b>	n.v.t.
<b>Inhoud:</b>	bulk
<b>Druiven:</b>	95 % Tinta Negra - 3 % Complexa - 2 % Triunfo
<b>Alcoholvolume:</b>	17.2 %
<b>Temperatuur:</b>	n.v.t.
<b>Aan te raden bij:</b>	uitsluitend voor gebruik in voedingsbereidingen
<b>Omschrijving:</b>	<p>Sinds enige tijd mag Madeira enkel nog gebotteld worden op het eiland Madeira zelf. Het Instituto de Vinho da Madeira kijkt hier streng op toe. Elke fles Madeira die u koopt dient dan ook een officieel zegel van het Instituut te bevatten. In principe kan er dus geen Madeira meer in bulk verkocht worden. Hier bestaat echter een uitzondering op, nl. voor de zgn. MADEIRA MODIFIE, oftewel GEMODIFIEERDE MADEIRA. Dit is Madeira waar 1 kg zeezout per hectoliter en 40 ml peperextract per hectoliter aan toegevoegd wordt. Deze toevoeging maakt dit product bewust ongeschikt voor rechtstreekse menselijke consumptie. De MADEIRA MODIFIE is de ideale oplossing voor voedingsbedrijven die Madeira in de voedingsproducten willen verwerken. De douanecode van dit product is 2103 9090 80 (sauzen en preparaten voor sauzen, samengestelde kruidenrijen en dergelijke producten, mosterdmeel en bereide mosterd).</p>

