



< retour

Boissons

Vin rosé



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Vins

Poids moyen : 14g

Le vin rosé peut être élaboré soit par « pressurage direct » en pressant les raisins directement après la vendange et le jus blanc absorbe une partie des pigments rouges de la peau soit par « saignée » en laissant macérer les raisins après vendanges et on recueille le fruit de cette macération.

Pineau des Charentes : Le pineau des Charentes est une boisson alcoolisée de type "vin

de liqueur de qualité produit dans une région déterminée" (VLQPRD) au niveau européen et "vin de liqueur d'appellation d'origine contrôlée (VLAOC) en France obtenue par mélange de moût (c'est-à-dire de jus de raisin) et d'eau-de-vie de cognac. Il existe en blanc, en rosé et en rouge.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	magnesium	calcium
70 kcal	0,15 g	1,75 g	7,00 mg	12,00 mg
sodium	phosphore	cuivre	zinc	fer
4,00 mg	6,00 mg	0,03 mg	0,03 mg	0,95 mg
manganèse	vitamin B1	vitamin B2	vitamin B3	vitamin B5
0,10 mg	0,01 mg	0,04 mg	0,09 mg	0,04 mg
vitamin B6				
0,02 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Gelée de vin rosé aux fruits des bois [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15837>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15837>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/gelee-de-vin-rose-aux-fruits-des-bois>