



< retour

Boissons

Vin gris

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

Aimez-vous cet ingrédient ?

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Vins

Le vin gris est un vin obtenu à partir de raisins à peau noire et à chair blanche, principalement du pinot noir.

Côtes de Meuse : Ce vin à une couleur légèrement rosée et possède des arômes fruités. Il est souple et très rafraîchissant.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

70
kcal

protéines

0,15
g

glucide

1,75
g

magnesium

7,00
mg

calcium

12,00
mg

sodium

4,00
mg

phosphore

6,00
mg

cuivre

0,03
mg

zinc

0,03
mg

fer

0,95
mg

manganèse

0,10
mg

vitamin
B1

0,01
mg

vitamin
B2

0,04
mg

vitamin
B3

0,09
mg

vitamin
B5

0,04
mg

vitamin
B6

0,02
mg

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Tripes au vin gris des côtes de meuse [3]

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16326>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16326>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/tripes-au-vin-gris-des-cotes-de-meuse>