



KLEINBOSCH CINSAULT/ CABERNET SAUVIGNON

- **PRODUCENT** Cape Wine Cellars
- **DRUVOR** 75% Cinsault
25% Cabernet Sauvignon (fatlagrad)
- **FÄRG** Blåröd nyans.
- **DOFT** Doft som innehåller svarta vinbär och plommon.
- **SMAK** Medelfyllig, med en ren och dominerande frukt och balanserar mot en frisk syra och ett lätt inslag av vanilj från ekfat.
- **MAT OCH VIN** Serveras till lättare kötträtter, bufféer och kraftigare fisk- anrättningar eller som ett barvin.

Druvorna till Kleinbosch odlas i Western Cape i den nordöstra delen av Wellington i regionen Paarl vid Groenberg Mountain. Vingårdarna är planterade högt upp på berget ned till Berg River, som genomkorsar de centrala delarna av regionen. Med sitt varma klimat är området känt för att vara perfekt för Chenin Blanc, som här är bland de bästa i världen. I Wellington-regionen odlas även den största mängden Cinsault i Sydafrika, där temperatur och jordmån är idealisk för rödvinproduktion. På dessa vingårdar är rödvinstockarna gamla och man har ett lågt skördeuttag.

Kleinbosch produceras av Cape Wine Cellars och är ett samarbete mellan fyra ledande vinproducenter i Paarl-regionen: Wamakers Wine Cellar, Wellington Wine Cellar och Bovlei Winery.



KLEINBOSCH CAPE WHITE

- **PRODUCENT** Cape Wine Cellars
- **DRUVOR** Chenin Blanc, Colombard och Riesling.
- **FÄRG** Klar, ljusgul.
- **DOFT** Ren arom av frukt som äpple och tropisk frukt.
- **SMAK** Den torra smaken är välbalanserad och har en frisk syra med riklig frukt och ett eldigt inslag.
- **MAT OCH VIN** Serveras till lättare fiskrätter, pasta, skaldjur eller som ett barvin.

**VINERNA
FINNS
BÅDE PÅ FLASKA
OCH TIO LITER
BAG IN BOX!**

Upp till 305 vinodlare bistår med druvor från sina bästa skördar. Denna sammanslutning gör det möjligt att producera vin med samlad kompetens och en hög teknologisk nivå. Alla viner från Cape Wine Cellars genomgår en kvalitetskontroll och säljs endast som klassificerade.

Tel order: 08-722 12 00

Fax order: 08-80 07 20

E-post: order.restaurangpartner@ica.se

ICA MENY

RESTAURANGPARTNER

Är alkohol på Bag in Box något för din restaurang?

ICA MENY RestaurangPartner vill höja statusen på Bag in Box genom att arbeta med både kvalitet och konkurrenskraftiga priser.

Varför köpa sprit på Bag in Box?

- Minska svinnet
- Färre antal flaskor
- Enklare hantering
- Trygghet för kunden
- Miljövänligt
- Lägre pris

Varför köpa vin på Bag in Box?

- Bättre hållbarhet
- Enklare hantering
- Inga "slattar"
- Färre antal flaskor
- Miljövänligt
- Lägre pris

RestaurangPartner samarbetar med företaget Bevtec för installation av vin- och spritanläggningar. Bevtec står även för underhåll av anläggningarna.

Vi kan erbjuda både mobila och fasta anläggningar.

För bästa finansiering av anläggningen fråga oss på RestaurangPartner.



BEVTEC
PROFESSIONAL BEVERAGE TECHNOLOGY

Tel order: 08-722 12 00

Fax order: 08-80 07 20

E-post: order.restaurangpartner@ica.se

ICA MENY

RESTAURANGPARTNER

Öka lönsamheten med Bag in Box

Bevtec erbjuder utrustning för Bag in Box-hantering av vin och sprit. Att hantera vin och sprit med Bag in Box innebär många fördelar. Några av fördelarna med Bag in Box, jämfört med att arbeta med flaskor är en betydligt enklare logistik, man slipper bland annat hanteringen av tomglas och man har inte lika många tunga lyft.

Med ett WWB portionerings-/kontrollsystem är man dessutom garanterad ett minimalt svinn på dessa produkter. Varje centiliter som tappas upp genom ett Bag-in-Box system med WWB registreras. Med ett portioneringssystem är man dessutom garanterad att man serverar exakt rätt mängd, vilket är en trygghet även för restaurangkunden.

För den krävande kunden finns möjligheten till ett PC-baserat kontroll- och uppföljningssystem. Systemet är realtidsbaserat och hämtar kontinuerligt information från försäljningsprocessen. All information presenteras både numeriskt och grafiskt i välstrukturerade och lättförståeliga fönster.

Informationen innehåller bland annat debet- och kredituppgifter samt försäljnings- och lagerstatistik.



Bevtec AB
Box 90212
120 23 Stockholm
Besöksadress:
Ostmästargränd 1, Årsta
Tel: **08-449 09 60**
Fax: **08-449 09 69**
E-mail: **bevtec@bevtec.se**
Webbsida: **www.bevtec.se**

Tel order: 08-722 12 00

Fax order: 08-80 07 20

E-post: order.restaurangpartner@ica.se

ICA MENY

RESTAURANGPARTNER

