

## MADEIRA MODIFIE

<b>Pays:</b>	Portugal
<b>Région:</b>	Madeira
<b>Appellation:</b>	Madeira
<b>Cépages:</b>	95 % Tinta Negra - 3 % Complexa - 2 % Triunfo
<b>Degré d'alcool:</b>	17.2 %
<b>Température de service:</b>	n.v.t.
<b>A conseiller avec:</b>	uniquement en préparations alimentaires
<b>Description:</b>	<p>Depuis quelque temps, l'exportation du vin de Madère en vrac est interdit. Tout les madère doivent donc être mis en bouteilles au Madère. L'Instituto de Vinho da Madeira est très sévère sur ce point. Chaque bouteille de Madère que vous achetez doit porter le timbre officiel de l'Institut. Il y a une exception à ce règle: le MADEIRA MODIFIE. Ceci est du Madère auquel on a ajouté du poivre et du sel. Par hectolitre, on ajoute 1 kg de sel de mer et 40 ml d'extrait de poivre. De cette façon, on rend le madère inapte pour la consommation directe. Par contre, le MADEIRA MODIFIE est un solution idéale pour l'industrie alimentaire qui utilise le MADEIRA MODIFIE pour faire toutes sortes de préparations.</p>

