

Informazioni necessarie a Winelivery per la creazione di nuove schede prodotto

Affinché la creazione delle schede prodotto sia completa, per favore assicurarsi che nelle informazioni fornite sulle referenze proposte (tramite scheda tecnica e/descrittiva dei prodotti, link a sito web ufficiale, pdf, testo della mail, ecc.) siano presenti le seguenti informazioni:

- **Nome completo del prodotto**
- **Annata** (se presente)
- **Immagine del prodotto**
(preferibilmente su sfondo neutro, ma non necessariamente)
- **Allergeni**
- **Codici EAN prodotto e cartone/collo**

- **Regione di produzione** (se presente)
- **Paese/Nazione di produzione**
- **Descrizione (non tecnica) del prodotto o dell'azienda**

- **Uvaggio** (se presente)
- **Da servire...** (temperatura ideale)
- **Volume alcolico** (se presente)
- **Caratteristiche** (metodo classico, biologico, ecc.)
- **Occasioni di consumo** (aperitivo, sempre buono, dopo cena, dolce, primi piatti saporiti, ecc.)

- **Colore**
- **Profumo/i**
- **Sapore/i**
- **Consigli di abbinamento**

- **Pezzi per collo**

Oppure, per maggior chiarezza, è possibile compilare la seguente tabella (una per ogni referenza proposta). Per favore, ignorare i campi che non sono necessari o specificati (ad esempio *annata*, *uvaggio*, ecc. se non si tratta di vini).

Nome prodotto	LAY'S XTRA BBQ 110G
Annata	
Allergeni	FRUMENTO
Codice EAN prodotto	8410199009999
Codice EAN cartone/collo	8001160009669
Regione	
Paese/Nazione	Spagna
Descrizione (non tecnica) del prodotto o dell'azienda	<p>Xtra® Croccanti, Xtra® Gustose e Xtra® Ondulate, insaporite con un aroma di golosa salsa Barbecue. Dedicate ai palati esigenti, che amano la croccantezza ma cercano un sapore più intenso. Lay's® Xtra® Barbecue sono ideali per accompagnare piatti di carne nelle grigliate fra amici.</p> <p>PATATE, OLIO DI MAIS, AROMA DI BARBECUE [ZUCCHERO, FARINA DI FRUMENTO, PREPARAZIONI AROMATICHE, ACIDIFICANTE (ACIDO CITRICO), SPEZIE (CHILI E PEPE NERO), AROMI DI AFFUMICATURA, COLORANTE (ESTRATTO DI PAPRIKA)], SALE. ALLERGENI: FRUMENTO</p>
Uvaggio	
Temperatura ideale	
Volume alcolico	
Caratteristiche (metodo classico, biologico, senza solfiti, ecc.)	
Occasioni di consumo	Aperitivo, Snack, dopo cena, sempre buono
Colore	
Profumi	
Sapori	
Consigli di abbinamento	
Pezzi per collo	24 PEZZI