

VINAGRE DE JEREZ

ELABORACIÓN

El vinagre se envejece, al igual que el vino, siguiendo un proceso de crianza exclusivo: el tradicional sistema de soleras y criaderas. Este genuino sistema de envejecimiento es especialmente prolongado, en muchos casos durante más de 10 años, que explica la elevada complejidad y la extraordinaria concentración de este condimento.

NOTAS DE CATA

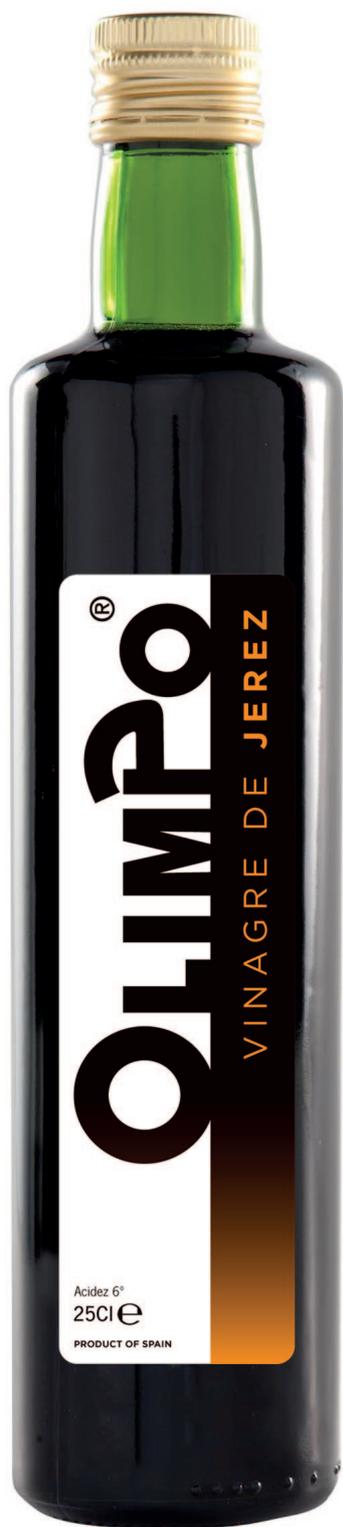
Predomina un intenso color ámbar, contiene tonos caoba. De perfume acético, se perciben notas a frutos secos y notas derivadas de su crianza en madera. Su sabor vinoso, amplio y en perfecto equilibrio recuerda al vino del que procede. Su período de envejecimiento debe situarse entre los seis y los dos años de crianza en madera.

USO CULINARIO

Su profundo aroma, su personalidad inconfundible y su potente y equilibrado sabor hacen del Vinagre de Jerez un condimento insustituible, capaz de resaltar los sabores de los alimentos aportando nuevos matices al plato. Usado en la cocina tradicional así como la de vanguardia, gran aliado de las más variadas propuestas gastronómicas (ensaladas, salsas, carnes, pescados e incluso postres).

ficha LOGÍSTICA

REFERENCIA	Aceite Jerez Olimpo 250 ml
Uds / Caja	6
Cajas Palet	285
Alturas	5
Medidas Caja	15 x 10,5 x 25 cm
Peso Caja	3,23 Kg
Medidas Palet	1,2 x 0,8 x 1,44 m
Peso Palet	203, 24 Kg



Acidez 6°
25Cl e

PRODUCT OF SPAIN

OLIMPO®

VINAGRE DE JEREZ

MADE IN SPAIN
OLIMPO
VINAGRE