

V I N A G R E
D E J E R E Z
J E R E Z V I N E G A R

E L A B O R A C I Ó N
P R O D U C T I O N

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.

Vinegar is aged as the wine, following a unique aging process: the traditional "soleras and criaderas" system. This genuine aging system is particularly long, in many cases, it can last for more than 10 years and thus, it marks the high complexity and extraordinary concentration of this condiment.

N O T A S D E C A T A
T A S T I N G N O T E S

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. The vinegar is characterized by intense amber colour and mahogany tones. Predominated by acetic aroma, with dried fruit and nuts notes and other related tones due to its aging in wooden barrels. Its vinous flavour and perfect balance reminds a wine the vinegar comes from. Its aging period should include between six and two years of aging in wooden barrels.

U S O C U L I N A R I O
U S A G E I N C O O K I N G

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).

Its deep aroma, peculiar personality and its powerful and balanced flavour of sherry vinegar make this condiment irreplaceable that is able to enhance the flavours of food by bringing new touches to the dishes. Commonly used in tradition as well as avant-garde kitchen, a great ally of the most dishes and gastronomic proposals (salads, sauces, meats, fish and even deserts).



OLIMPO®

VINAGRE DE JEREZ

Acidez 6°
25Cl e

PRODUCT OF SPAIN

ficha LOGÍSTICA LOGISTICS SHEET

REFERENCIA	Aceite Jerez Olimpo 250 ml
REFERENCE	Jerez Olimpo Oil 250 ml
Uds / Caja	6
Units/Box	
Cajas Pallet/	285
Boxes Pallet	
Alturas / Layers	5
Medidas Caja/	15 x 10,5 x 25 cm
Box measures	
Peso Caja/	3,23 Kg
Box weight	
Medidas Pallet/	1,2 x 0,8 x 1,44 m
Pallet Measures	
Peso Pallet/	203, 24 Kg
Pallet Weight	

PRODUCT OF SPAIN

25Cl e

VINAGRE