

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO FECHA REV 22/04/2024 **REV 01**

REFERENCIA	SF001
FOTO	
NOMBRE COMERCIAL	Aceto Sopraffino
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Condimento superior de larga crianza a base de mosto crudo acetificado de uvas Cabernet Sauvignong y Merlot. Envejecido desde el año 2004 de la fundación de Solera. Elaborado artesanalmente, se envejece de forma natural en barricas de roble de 200 l a 50 l sin filtrar. Ideal en ensaladas y verduras, así como en carnes, caza o para marinar pescados crudos.Su uso en quesos frescos como la mozzarella y la ricota, en sopas como la pasta y las judías o en sopas de verduras es extraordinario. Su uso es particular para la preparación de cócteles com el Blody Mary, el Rob Roy, el Manhattan, el Martini seco, etc
PRESENTACIÓN	Bote de vidrio de 200ml.
INGREDIENTES	Aderezo a base de mosto fresco de Cabernet, Sauvignon, Merlot
ALÉRGENOS	No se contempla Producto 100% natural sin aditivos ni alimentos. Colorantes como el caramelo.
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Color: ladrillo rojo intenso con ámbar oscuro Aroma: perdurable con un toque especiado y delicado Sabor: Extremadamente persistente, gracias a la formación, durante la crianza, de sales éster y polímeros complejos que producen un delicado componente dulce, con una intensa acidez acompañada de notas especiadas y afrutadas. Acidez: unos 5 grados acéticos. Densidad: aumento progresivo de la densidad durante los años de crianza hasta que el producto alcanza una fase viscosa pero fluida dejandolo ámbar. Propuesta empleo: Ideal en ensaladas y verduras, así como en carnes, caza o para marinar pescados crudos. También excelente con quesos como la mozzarella y la ricotta y en sopas como "sopa de pasta y frijoles" o crema vegetal. Perfectamente adecuado para la preparación de cócteles como Bloody Mary, Rob Roy, Manhattan, Martini, etc
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.
CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN	24 meses desde fecha de fabricación.
CODIGO DE BARRAS	8032836440103