

REFERENCIA

SF007

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

Vinagre My Solera

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Condimento superior a base de mezclas de vinagre fino de vino cabernet Sauvignon y mosto crudo y mosto concentrado de uvas cabernet saivignon y merlot envejecido durante al menos 10 años, elaborado artesanalmente y envejecido naturalmente en barricas de diversas esencias que varían den tamaño de 200 l a 25 l sin filtrar.

PRESENTACIÓN

Bote de vidrio de 375 ml.

INGREDIENTES

Aderezo a base de mosto fresco de Cabernet, Sauvignon y Merlot

ALÉRGENOS

No se contempla  
Producto 100% natural sin aditivos ni alimentos.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

**Color:** rojo intenso con reflejos ámbar oscuro  
**Aroma:** antiguo persistente con un componente dulce delicado y no invasivo acompañado de una nota ácida y una marcada sensación especiada  
**Sabor:** Persistente, añejo con un componente dulce, delicado, on intrusivo, acompañado de una nota de acidez y una marcada sensación de especias.  
**Acidez:** unos 5 grados acéticos.  
**Densidad:** viscoso  
**Propuesta empleo:** Es ideal como condimento fino para dar sabor a los platos y marcar su sabor. Le da a los platos un aroma agridulce de agradable intensidad, excelente para aliñar ensaladas y verduras, le da sabor y redondez a los platos. Especialmente recomendado en combinación con carnes asadas, quesos frescos y sopas de verduras.

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

XXXXXX