



Notas de cata

Uno de nuestros productos estrella, que hacemos de manera artesanal sin azúcares añadidos, calentando el vino para evaporar el alcohol y dejándolo enfriar para obtener una textura gelificada. Un proceso que no modifica el sabor dulce del vino Pedro Ximenez de Córdoba. Producto natural, vegano, sin gelatinas de origen animal ni alérgenos.

Gastronomía y maridaje:

Sus aromas frutales lo convierten en el acompañamiento ideal para quesos de cabra y curados, carnes a la brasa, foie-gras, pastas para untar, preparaciones de pastelería e incluso helados.

Alérgenos y OMG:

Sin alérgenos ni OMG.

Ingredientes:

Vino Pedro Ximénez*, agar-agar.

*procedentes de agricultura ecológica.

Logística:

UNIDAD	CAJA	PALET
Peso neto: 150 g	Unidades: 12	Unidades: 2904
Peso bruto: 286 g	Peso bruto: 3,532 Kg	Cajas: 242
Altura: 53 mm	Altura: 6 cm	Capas: 22
Diámetro: 74 mm	Ancho: 22,6 cm	Cajas por capas: 11
	Profundidad: 30,4 cm	Altura: 147 cm
EAN: 8436586790585		Peso: 879,744 Kg