

Agraz- Verjus Paco Morales



DESCRIPCIÓN BREVE

El agraz-verjus Paco Morales es un aliño delicado y perfumado de la cocina andalusí que el cocinero Paco Morales recrea en el espacio gastronómico Noor a partir del zumo exprimido de las uvas agraces del viñedo ecológico de la familia Robles en Montilla

Unos días antes del envero, Bodegas Robles realiza una cosecha temprana y sigue un proceso de fermentación que trasladará al agraz-verjus su carácter ácido y las propiedades aromáticas de las uvas agraces.

Agraz-verjus Paco Morales le permitirá recuperar sabores perdidos en la memoria. También de inspiración para la creación de platos completamente nuevos.

NOTAS DE CATA

Complementa y potencia el ingrediente principal al que acompaña, sin enmascarar su sabor. Posee una acidez suave, con un trasfondo ligero pero definido de dulzor vegetal. Es una excelente opción cuando la comida se acompaña de vino, ya que no distorsiona su sabor al compartir ambos el mismo tipo de ácido (tartárico), frente al cítrico de los limones o el acético del vinagre.

GASTRONOMÍA

Este aliño puede ser utilizado en recetas de verduras, escabeches, guisos de carnes y pescados. Realza el sabor de cualquier tipo de sopa o estofado, particularmente de aquellos que usan carnes rojas. Si le gusta combinar fruta y carne, el agraz-verjus es particularmente indicado.

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:
Pedro Ximénez

GRADO ALCHÓLICO: 2,5 % vol.

VEJEZ PROMEDIO: Cosecha

CONTENIDO: 250 ml

LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto:
Largo:
Ancho:

Peso:
Contenido:
COD. EAN:

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja:
Alto:
Largo:

Ancho:
Peso:
COD. EAN:

LOGÍSTICA PALET:

Alto:
Largo:

Ancho:
Peso:

EMBALAJE PALET:

Unidades por palet:
Unidades venta caja contenedora:

Cajas contenedora por palet:
CAJAS contenedora por TANDA:
TANDAS por palet:



CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331 Km.44,7
Apartado de Correos, 55 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140

bodegasrobles.es
info@bodegasrobles.com