

# Gelatina ecológica de Pedro Ximénez



## DESCRIPCIÓN BREVE

Realizada de la forma más tradicional, se parte de una base de reducción de nuestros vinos Pedro Ximénez ecológicos, desalcoholizados y posteriormente gelificados.

## NOTAS DE CATA

Color ámbar dorado con brillos acaramelados, tonalidades rojizas y doradas. Brillante y untuoso. Aroma a miel y caramelo de pasas. En boca es cálido, intenso y persistente. Suave y ligero al paladar. Resultado tierno. En su final y retrogusto es donde el vino se personaliza de forma más intensa.

## RECOMENDACIONES

Elaboración de salsas, canapés y acompañante de foie, pescados y carnes blancas

## FORMATO

130 g

## FICHA TÉCNICA

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 7 cm	Peso: 260 g
Largo: 6 cm	Contenido: 130 g
Ancho: 6 cm	COD. EAN: 8412655900000

<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b>	Ancho: 9 cm
Alto: 27 cm	Peso: 3,35 kg
Largo: 20 cm	COD. EAN: 84126556000164

### EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 1512	Cajas contenedora por palet: 126
Unidades venta caja contenedora: 12	CAJAS contenedora por TANDA: 14
	TANDAS por palet: 9

### LOGÍSTICA PALET:

Alto: 257 cm	Ancho: 80 cm
Largo: 120 cm	Peso: 460 kg

## CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.47,5  
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140  
Apartado de Correos, 55. 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)

bodegasrobles.es  
info@bodegasrobles.com