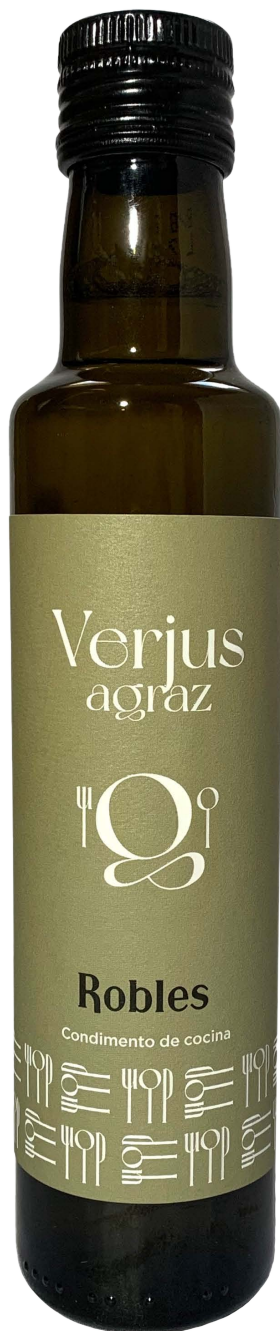


Agraz- Verjus Robles



DESCRIPCIÓN BREVE

Ampliamente utilizado en Roma y en la Edad Media, Robles recupera este condimento elaborado con uvas sin madurar (agrases) prensadas y fermentadas.

Al igual que el vino, su acidez procede en su mayoría de los ácidos málico y tartárico, por lo que no distorsiona los sabores del vino cuando acompaña una comida y su influencia sobre un plato es mucho más sutil que la de algunos vinagres o zumos de cítricos.

NOTAS DE CATA

Amarillo dorado. Muy notables y agradables aromas frescos de levadura y manzana con recuerdos de la uva Pedro Ximénez. En boca, una acidez cítrica muy marcada y persistente, con retrogusto potente marcado por aromas de fruta de hueso y de panadería.

GASTRONOMÍA

Este aliño tiene innumerables usos en la cocina: es perfecto en recetas de verduras, escabeches, ceviches, guisos de carnes y pescados. Realza el sabor de cualquier tipo de sopa o estofado, particularmente de aquellos que usan carnes rojas. Es el nuevo ingrediente estrella en coctelería. En los postres, una reducción de agraz-verjus aporta frescura sin aumentar el dulzor.

[Ver recetas de cocina con Agraz-Verjus]

FICHA TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA:
Pedro Ximénez

VENDIMIA:
Vendimia temprana, uva inmadura

GRADO ALCHÓLICO:
6 % vol.

CONTENIDO:
250 ml

LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 23 cm
Largo: 5 cm
Ancho: 5 cm

Peso: 530 g

CÓDIGO EAN: 8412655401460

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Unidades por caja: 12
Alto: 24,5 cm
Largo: 21,5 cm

Ancho: 16 cm

Peso: 6,36 kg

CÓDIGO EAN: 84126556001505

LOGÍSTICA PALET:

Alto: 137 cm
Largo: 120 cm

Ancho: 80 cm

Peso: 785 kg

EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 1440
Unidades venta caja contenedora: 12

Cajas contenedora por palet: 120
CAJAS contenedora por TANDA: 24
TANDAS por palet: 5

CONTACTO

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

bodegasrobles.es
info@bodegasrobles.com