VINAGRE DE CAVA

Vinagre de cava



Vinagre elaborado con Cava y acetificado siguiendo el sistema tradicional. Tiene una crianza de más de 18 meses en barricas de roble. Recomendado para platos fríos, pescados, marinados, ensaladas, vinagretas y para aromatizar algunas comidas.

Acidez 6º
Formato 37,5 cl.
Caja de cartón 12 u.

Tipo producto: Vinagre de Cava
Variedades: Macabeo, xarel·lo y parellada
Crianza: Más de 18 meses
Análisis: ºA 0,5 Az. 2 gr/l ATS 6 gr/l Contiene sulfitos
Embalaje: Botella de cava transparente de 37,5 cl en cajas de 12 botellas en posición vertical

ELABORACIÓN

Vinagre elaborado con cava y acetificado siguiendo el sistema tradicional. Tiene una crianza de más de 18 meses en barrica de roble.

NOTA DE CATA

Recomendado para platos fríos, pescados, marinados, ensaladas, vinagretas y para aromatizar comidas.



BLANCHER

SANT SADURNÍ D'ANOIA - ESPAÑA

www.blancher.es