

# 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 gr

## DESCRIPCIÓN

Vida útil indicada: 2 años

## FICHA TÉCNICA

### LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 7 cm.	Peso: 291 grs.
Largo: 6 cm.	Contenido: 30 grs.
Ancho: 6 cm.	COD. EAN: 841265900000

<b>LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:</b>	Ancho: 9 cm.
Alto: 27 cm.	Peso: 3,5 kg.
Largo: 20 cm.	COD. EAN: 8412656000164

### 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: 0,8 cm.
Largo: 1,2 cm	Peso: 460 kg.

## CONTACTO

Ctra. Córdoba-Málaga, N-331, Km.47,5 km,  
Telf: +34 957 650 063, Fax: +34 957 653 140  
www.bodegasrobles.es

Apartado de Correos, 55. 14550 Montilla CÓRDOBA (ESPAÑA)  
bodegasrobles.es info@bodegasrobles.com