

Mermelada ecológica de Pedro Ximénez



DESCRIPCIÓN BREVE

A partir de nuestro vino ecológico Piedra Luenga Pedro Ximénez, hemos elaborado esta mermelada de una manera artesanal, lentamente, sin tratamientos térmicos agresivos para así respetar los aromas propios del vino, su frescura, juventud y su equilibrio natural.

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

175 gr

DESCRIPCIÓN

Vida útil indicada: 2 años

FICHA TÉCNICA

LOGÍSTICA UNIDAD:

Alto: 85 cm.

Largo: 7 cm.

Ancho: 7 cm.

Peso: 175 grs.

Contenido: 175 grs.

COD. EAN: 8412655900048

LOGÍSTICA CAJA CONTENEDORA:

Alto: 10,5 cm.

Largo: 30 cm.

Ancho: 23,5 cm.

Peso: 5,2 kg.

COD. EAN: 84126556000119

EMBALAJE PALET:

Unidades por palet: 1404

Unidades venta caja contenedora: 12

Cajas contenedora por palet: 117

CAJAS contenedora por TANDA: 13

TANDAS por palet: 9

LOGÍSTICA PALET:

Alto: 108,5 cm.

Largo: 1,2 cm

Ancho: 0,8 cm.

Peso: 628 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