

CONDIMENTO / OCHOA AGRAZ VERJUS



VARIEDADES DE UVA:

Tempranillo, Garnacha y Viura.

GRADUACIÓN: 4,5% Vol.

PRODUCTO:

El verjus se emplea como condimento en preparaciones culinarias y también como ingrediente de salsas.

ELABORACIÓN:

Su vendimia se realiza en agosto, cuando las uvas están aún verdes. Estas uvas son prensadas y el mosto resultante, muy ácido y con poca cantidad de azúcar, fermentado.

CATA:

Se trata de un líquido aromático y de alto contenido en ácidos naturales de la uva.

Ingrediente para salsas que puede usarse directamente en la elaboración de carnes (asados sobre todo), guisos de carne, carne hecha en sartén, carpaccios, pescados a la plancha y al horno, pescados fritos, salmón marinado, legumbres, verduras, postres y fresas.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinummobile.com