

Parqueoliva Vinagre de membrillo

VINAGRE DE MEMBRILLO

Vinagre procedente de la variedad Membrillo Común o Zagrilla, característica de la zona de la que procede, las Sierras de la Subbética Cordobesa. Sin envejecimiento y manteniendo los aromas y sabores característicos de esta fruta tan aromática.

Este vinagre se obtiene a partir de membrillos seleccionados y recolectados a mediados del mes de octubre, provenientes de pequeñas huertas tradicionales, que posteriormente serán molturados obteniendo el zumo de membrillo cuyo destino final será este vinagre dulce tan apreciado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

FASE OLFATIVA:

Aroma de compota de membrillo que se combina con el ácido acético y toques de tostado y dulce. Vía retronasal con aromas de frutos secos y flores blancas.

FASE GUSTATIVA:

Sabor agradable, intenso y refrescante, de equilibrada acidez, suave y con tonos agridulces.

MARIDAJES:

Ideal con Gominola de queso con membrillo (Guía de Vinagres Vinavin 2017)

Pescadilla con espuma de remolacha

Boquerones en vinagre

Cocktail de frutas con ciruelas pasas (o uvas pasas) maceradas en vinagre.



Información técnica Parqueoliva Vinagre de Membrillo:

Nombre:	Parqueoliva Vinagre de Membrillo.
Composición cualitativa:	70% vinagre de membrillo, 29,98% mosto y metabisulfito potásico.
Descripción procesado:	Recepción del membrillo, limpiado y lavado para su posterior molturado. Batido de la masa obtenida y separación del zumo de membrillo. Procediéndose finalmente al almacenado en depósitos, para su fermentación envasado, distribución y venta.
Características del envase:	Botella negra lírica.
Etiquetado:	Ver Imagen
Condiciones almacenamiento:	Conservar protegido de la luz, en ambiente fresco y seco.
Condiciones de transporte:	Transportar en container adecuado que asegure el mantenimiento de las condiciones óptimas del producto y respetando las condiciones indicadas para su almacenamiento.
Características de número de lote:	El número de lote se corresponde a un número de referencia de envasado que se indica en la etiqueta.
Fecha consumo preferente:	La fecha de consumo preferente se indica en la etiqueta en formato (mm/aaaa). Es 5 años desde el momento del envasado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Medida Cuantitativa	100 g
Valor Energético	166kJ/40kcal
Grasas de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	9 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

INFORMACIÓN LOGÍSTICA DE LOS FORMATOS:

Contenido	250 ML
Formato	Botella Cristal
Unidades Caja	9
Cajas-Palet	120
Unidades-Palet	1080
Alturas Palet	5
Medidas Unid (largo-ancho-alto)	h= 26-d= 5,2
Medidas Caja (largo-ancho-alto)	18,5-18-28
Medidas Palet (largo-ancho-alto)	120-80-155
Peso Bruto Unidad (Kg)	0,522
Peso Bruto Caja (Kg)	5,11
Peso Bruto Pallet (Kg)	633,2
Código Artículo	10500005
Código GTIN-13	8423397141293
Código GTIN-14	98423397141296

Premios Parqueoliva Vinagre de Membrillo:



- Premios Vinavin Internacional 2015: Vinavin Plata
- Premios Vinavin Internacional 2017: Vinavin Oro
- Premios Vinavin Internacional 2018: Vinavin Oro
- Premios Vinavin Internacional 2019: Vinavin Plata
- Premios Vinavin Internacional 2020: Vinavin Plata
- Premios Vinavin Internacional 2022: Vinavin Oro
- Premio Vinavin Internacional 2024: Vinavin Oro
- Premio Vinavin Internacional 2025: Vinavin Oro