



SOLERA 77

VINAGRES DE JEREZ



SOLERA 77

VINAGRES DE JEREZ



El Vinagre de Jerez es uno de los tesoros gastronómicos de nuestro país, procedente del Vino de Jerez.

El Vinagre adquiere sus particulares características mediante el envejecimiento, para el cual se utiliza el mismo procedimiento seguido para el Vino de Jerez: sistema de criaderas y soleras. Este sistema proporciona al vinagre una personalidad propia y un magnífico grado de concentración.



A lo largo de los tiempos, el Vinagre de Jerez ha estado presente en nuestras bodegas, resultado de la acetificación incontrolada. De esta manera, los bodegueros del Marco de Jerez, intentando entender la naturaleza de la lenta transformación del Vino de Jerez, da como resultado el nacimiento del Vinagre.



Nuestra Vinagrería nace a principios de los años 70 cuando Moisés Monge decide crear la primera Bodega-Vinagrería dedicada exclusivamente a la elaboración de Vinagre de Jerez.



Inicialmente, nuestros productos se vendían a todo el Marco de Jerez y, posteriormente, ampliamos nuestros mercados tanto a nivel nacional como internacional, siendo los franceses nuestros principales clientes.



SOLERA 77

D.O. Vinagre de Jerez

Vinagre de Jerez con un mínimo de 6 meses de envejecimiento en botas de madera.



Presentación:

Botella 250 ml. - Acidez 7°

Caja de 9 unidades.

Palet: 42 x 5: 210 cajas

V.7715



Presentación:

Botella 375 ml. - Acidez 7°

Caja de 12 unidades.

Palet: 17 x 5: 85 cajas

V.7712



SOLERA 77

D.O. Vinagre de Jerez

Vinagre de Jerez con un mínimo de 6 meses de envejecimiento en botas de madera.



Presentación:

Botella 750 ml. - Acidez 7°

Caja de 12 unidades

Palet: 11 x 4: 44 cajas

V.7711



Presentación:

Garrafa de 5 Litros - Acidez 7°

Garrafa de 5 Litros - Acidez 9°

Caja de 4 unidades

Palet: 10 x 4: 40 cajas

V.7718 - Acidez 7°

V.7719 - Acidez 9°



SOLERA 77

D.O. Vinagre de Jerez Reserva

Vinagre de Jerez con un mínimo de 2 años de envejecimiento en botas de madera.



Presentación:

Botella 250 ml. - Acidez 8°
con dosificador spray

Caja de 9 unidades.

Palet: 42 x 5: 210 cajas

V.7716



Presentación:

Botella 375 ml. - Acidez 8°

Caja de 12 unidades.

Palet: 17 x 5: 85 cajas

V.7724



SOLERA 77

D.O. Vinagre de Jerez Reserva

Vinagre de Jerez con un mínimo de 2 años de envejecimiento en botas de madera.



Presentación:

Botella 750 ml. - Acidez 8°

Caja de 12 unidades

Palet: 11 x 4: 44 cajas

V.7714

SOLERA 77

Vinagre de Jerez Ecológico



Presentación:

Botella 250 ml. - Acidez 7°

Caja de 9 unidades

Palet: 42 x 5: 210 cajas

V.7717



SOLERA 77

D.O. Vinagre de Jerez Gran Reserva

Vinagre de Jerez con un mínimo de 10 años de envejecimiento en botas de madera.

Nuestro Vinagre de Jerez Gran Reserva tiene un envejecimiento superior al exigido por el Consejo Regulador de la D.O. de Jerez, superior a 30 años.

Presentación:

Botella 250 ml. - Acidez 9°

V.7720



SOLERA 77

Es un vinagre de 6° de acidez condimentado con productos seleccionados y naturales. Ideal para adobar pescados, carnes, etc..



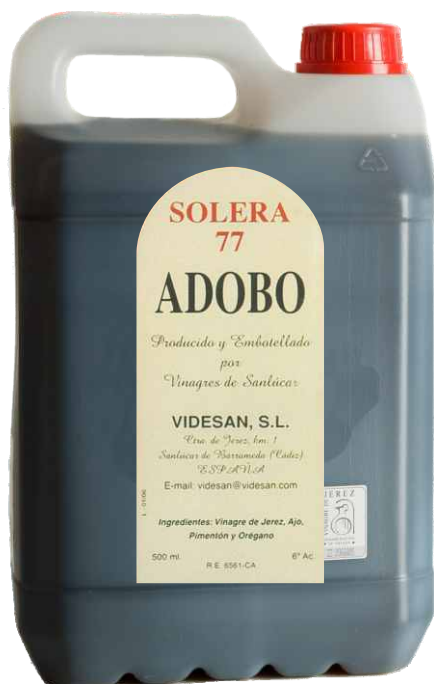
Presentación:

Botella 500 ml. - Acidez 6°

Caja de 12 unidades.

Palet: 17 x 5: 85 cajas

A.7722



Presentación:

Garrafa de 5 Litros - Acidez 6°

Caja de 4 unidades

Palet: 10 x 4: 40 cajas

A.7723



VIDESAN, S.L.

VINAGRES DE JEREZ

Ctra. de Jerez, Km. 1 • C/ Don Rodrigo, s/n
Tfnos.: 956 38 11 92 • Fax: 956 38 19 60
11540 Sanlúcar de Bda. (Cádiz)
www.videsan.es

