



Vinagre balsámico de Vermut

Nuestro reto era crear un vinagre ideal para acompañar los aperitivos y que además fuera capaz de hermanar la comida con la bebida –el vino de Vermouth– tan típico de los países Mediterráneos, con su aroma tan característico.

Nota de cata

Color: Cereza pálida tipo bíter.

Nariz: Riqueza aromática dónde el componente principal es la genciana. También se pueden apreciar otras hierbas aromáticas como el laurel, el romero o el timón.

Boca: Sus propiedades en gusto y aroma le convierten en un vinagre versátil y accesible. Con un paso de boca con entrada potente y final ligeramente amargo.

Maridaje: Una de las combinaciones gastronómicas más deliciosas para elaborar con este vinagre es un escabeche de setas. Otra opción muy acertada son los boquerones marinados al Vermouth.



OLIS DE CATALUNYA

Joan Oliver, 16 - 24
43206 Reus, Spain

Tel. +(34) 977 33 00 21
info@olisdecatalunya.es
www.olisdecatalunya.es