Vinagres de Vino

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez GOYA®

Destacado color caoba intenso, intenso dulzor en el paladar, acentuado aroma de la uva pasificada, junto con su untuosidad son los atributos que mejor definen el ***Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez GOYA®****.*

Los amantes del sabor disfrutarán con este aderezo singular, que lleva intrínseco la esencia del vino Pedro Ximénez, envejecido a partir de la pasificación al sol de la uva hasta conseguir un mosto con extraordinaria concentración de azúcares. Tras someterse a una crianza de al menos seis meses en barricas en la cuna de los vinos y brandies jerezanos (Andalucía), el producto final es un exquisito vinagre semidulce de acentuado cuerpo y densidad, con reminiscencias de aromas de regaliz y torrefacto.

VINAGRE DE JEREZ
DENOMINACION DE ORIGEN

GOYA®
ESPAÑA

Envases: Disponible en botellas de vidrio
País de origen: España

Degustación y maridaje

Excelente aderezo para ensaladas verdes, de pasta y a base de otros cereales como arroz, quinoa o amaranto, que las enriquecerá con su inconfundible personalidad.

Con el **Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez GOYA®** conseguirás el mejor aliño para crudités de verduras y ensaladas templadas al emulsionarlo en reducciones, salsas y vinagretas. Aromático y suave, transforma con elegancia escabeches, marinados y carpaccios de carne y pescado, así como realza con, tan solo unas sutiles gotas, cualquier guiso casero de legumbres.

ARROCES · ENSALADAS · PASTAS · SALSAS Y ALIÑOS

Sugerencias

Aliño Good Season: mezcla Sazonador Total con Pimienta **GOYA®**, azúcar, tomillo, albahaca y sal de apio. Por otra parte, combina **Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez y Aceite de Oliva Virgen Extra.** Cuando hayas obtenido una combinación homogénea de los ingredientes secos, añade los aderezos líquidos, todo ello en un bote cerrado. ¡Agítalo con fuerza y listo para servir!

Aliño Agridulce: mezcla 6 partes de nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra**, 1 de **Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez GOYA®**, 1 de zumo de limón, 1 de mostaza, 1 de miel y una pizca de pimienta negra. ¡Perfecto para ensalada china, col rehogada y verduras crujientes!

Aliño clásico español: mezcla 1 parte de **Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez GOYA®** por 3 partes de nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra** hasta emulsionar. ¡Sírvelo en platos en frío y ensaladas de todo tipo!

¿Sabías que...?

La palabra **"vinagre"** proviene de "vino agrio", ya que era el vino que se agriaba en las barricas y acabó destinándose a la conservación de alimentos y aliño de comidas.

GOYA® ESPAÑA

¡Si es GOYA ...tiene que ser bueno!®