

FEITEN OVER SHERRY AZIJN (“VINAGRE DE JEREZ”)

Sherry Azijn is het geweldige parfum van de universele gastronomie en een culinaire smaakmaker die met een onnavolgbare persoonlijkheid gerechten verbetert.



OORSPRONG

Zijn unieke karakter en buitengewone kwaliteit dankt Sherry Azijn aan zijn oorsprong. Sherry Azijn wordt uitsluitend uit Sherry Wijnen geproduceerd. Edele wijnen bij uitstek, waarvan het zijn onovertroffen kwaliteiten en nuances erft.

De beschermde Oorsprongsbenaming Sherry Azijn is in 1994 opgezet om de rijping en handel van dit product wettelijk te beschermen. Dit was een historisch moment want het betekende de creatie van de eerste beschermde oorsprongsbenaming in Spanje voor een dergelijk product.



GASTRONOMISCHE EXCELLENTIE

Sherry Azijn biedt, zelfs in kleine doses, unieke aroma's en smaaknuances en wordt het essentiële ingrediënt in veel recepten, dressings of reducties.

Zijn veelzijdigheid biedt talloze mogelijkheden. Uitzonderlijk om salades en koude soepen te verrijken. Verrassend in visrecepten en vleesgerechten. Ideaal voor het maken van diverse desserts.



UNIEKE PRODUCTIE

Sherry Azijn rijpt volgens het traditionele Criaderas en Soleras systeem. Een authentieke en lange rijping in vaten van Amerikaanse eik, die soms langer dan 10 jaar duurt en zijn intensiteit en hoge concentratie verklaart.

De inhoud van deze promotiecampagne vertegenwoordigt alleen de mening van de auteur en is de enige verantwoordelijkheid van hetzelfde. De Europese Commissie is niet verantwoordelijk voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die zij bevat.



GENIET, MAAR
DRINK MET MATE



CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE

ONTDEKSHERRY.NL

