



FICHA TECNICA E INFORMACION DE:

## VINAGRE DE SIDRA "el Loreu"

[www.sidrafanjul.com](http://www.sidrafanjul.com)

SIDRA FANJUL, S.L.  
Tiñana, 12. - Siero  
33199 - Asturias (España)  
Telf. +34 985 792 922.  
Fax: +34 985 794 312  
[lagar@sidrafanjul.com](mailto:lagar@sidrafanjul.com)

Nº EMBOTELLADOR : 5144-O  
R.S.I. : 30.02487/O

CODIGO DE BARRAS ( EAN ):  
8437000738213



### IMAGEN:

### VARIETADES:

Manzanas de sidra tradicionales del Principado de Asturias, donde la climatología y suelo resultan ideales para la producción de variedades

### ELABORACION:

Cada campaña selecciona una pequeña cantidad de sidra natural, especialmente aromática, que destinamos a la elaboración de nuestro vinagre de manzana. Como en el resto de nuestros productos, Buscando las mejores condiciones de maduración de la fruta y climatológicas, la cosecha da comienzo en la segunda quincena de octubre. Se procesan las manzanas por grupos tecnológicos y se prensan lentamente en prensa neumática a baja presión. A continuación se produce la decantación de los posibles sedimentos de manera que el mosto pase limpio y frío a fermentar en el llagar, donde transcurre el tiempo de maduración necesario antes de proceder a la última transformación acética, de la que nace este vinagre de sidra natural

### CONTROL:

Control de nuestros productos por laboratorio certificado e independiente.

### CARACTERISTICAS:

Como corresponde a un vinagre de calidad, domina una acidez marcada y moderada astringencia final, destacando su frescor y aroma típicos de las variedades de manzana propias del Principado, que recuerdan especialmente la manzana crujiente. De aspecto limpio, brillante y su color amarillo pálido con finos reflejos. Por sus contrastadas cualidades dietéticas, resulta el complemento ideal en una dieta sana y natural.

### RECOMENDACIONES:

Por sus características propias su conservación puede ser muy prolongada, aunque es conveniente que sea consumido en los dos años posteriores a su envasado, lo que permite disfrutar sus cualidades en su plenitud. Recomendamos su consumo en ensaladas ligeras o acompañadas de quesos y como condimento de infinidad de ancestrales recetas basadas en productos del mar y de la caza.

### ENVASES:

A/ Cajas de cartón de 12 botellas de 75 cl. de contenido, y peso aproximado por caja de 15 kg.

### NOTAS:

Esta bebida podría contener sulfitos en una cantidad superior a 10 mg/l, por lo que la población alérgica debe tenerlo en cuenta antes de su consumo.

La sidra por su origen y naturaleza no contiene gluten por lo cual es apta para su consumo por celíacos. Legislación aplicable: Orden de 1 de agosto de 1979 por la que se Reglamentan las Sidras y Otras Bebidas derivadas de la Manzana (BOE 28/08/1979). Real Decreto 2070/1993, de 26 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de los Vinagres.