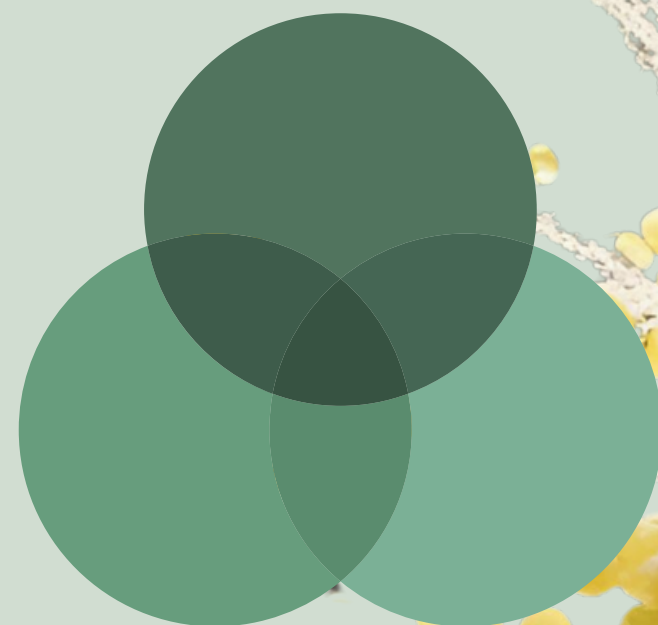




GRUPO
GABBA.XO



VERJUS

du Siorac



Propiedad familiar desde 1818 y
moldeada por 7 generaciones,
nuestro viñedo está ubicado en el
corazón del Périgord Púrpura, al
sur de Bergerac (Francia).

En 30 hectáreas, nuestras viñas
hunden sus raíces en un terruño
arcillo-calcáreo. Nuestro Verjus
se elabora en la finca familiar
desde hace más de 40 años.

Desde 2020, el Verjus está
certificado como Agricultura
Ecológica (FR-BIO-01).

EL VERJUS

"Joven ancestro olvidado que hemos hecho renacer..."

Este producto se utilizaba mucho en la cocina en la Edad Media, tanto en la de los nobles como en la del pueblo: ¡7 litros anuales por persona! Luego, en el siglo XVIII, fue reemplazado por el vinagre, el vino blanco y el limón, cayendo en desuso.

EL VERJUS EN LA COCINA

- Desglasar carnes blancas, pescado o champiñones
- Usar en marinadas (pescado, carne blanca...)
- Sustituir el vinagre en salsas, mayonesas y mostazas
- Realzar el sabor de las ostras
- Reemplazar el limón en pastelería, sorbetes y helados

LAS VENTAJAS EN COMPARACIÓN CON EL LIMÓN

- Más local: se produce en Nueva Aquitania
- Más ecológico: el limón suele ser importado
- Más práctico: una vez abierta, la botella se conserva en frío durante 3 semanas
- Más económico: 1 litro de limón fresco cuesta el doble que el verjus
- Más original para tus cócteles
- Primer verjus certificado ecológico en el mundo
- Bueno para la salud (antioxidante, minerales y vitaminas...)
-

EL VERJUS EN MIXOLOGÍA

Con un pH de aproximadamente 2,5, sustituye perfectamente al limón en los cócteles.





INGREDIENTES

100% Zumo de uva verde

Sin OGM, sin alérgenos, sin sulfitos, sin colorantes.

VARIEDADES DE UVA

Périgord (Mérille), Sémillon, Malbec, Ugni Blanc

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Sabor ácido, muy ligeramente dulce.

Aroma a zumo de uva y manzana Granny.

Color amarillo pálido y brillante.

ÉLABORACIÓN Y CALIDAD

Cosechada a mano en la etapa de envero, la uva es prensada. El jugo se filtra.

No se añade SO₂. Se conserva a menos de 4°C hasta el envasado. Es pasteurizado y embotellado/envasado en frascos/BIB por nuestros socios.

VALOR ENERGÉTICO (100 ml)

Valor energético = 18 Kcal

Grasas = 0

Proteínas = 0

Carbohidratos = aprox. 4,5 g, de los cuales **Azúcares** 4 g

Etanol = 0

Sal = 0

Fibra = 0

CARACTERÍSTICAS

Azúcar (glucosa + fructosa) = 45 g/l.

PH = 2,6

SO₂ total = sin sulfitos añadidos ; La uva puede contenerlo naturalmente

Brix = 7





USO

El verjus es un acidificante natural. Zumo de uva ácido obtenido mediante vendimias tempranas, se utiliza en la cocina o en la coctelería como sustituto del vinagre o del limón.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

Pasteurizado, el verjus puede conservarse durante varias semanas después sin perder calidad. También se puede congelar para una conservación más prolongada.



ENVASADO EN BOTELLAS

Disponible en dos formatos de botellas de vidrio: 33 cl y 75 cl, con tapón de rosca, en cajas de 6 botellas.

El número de lote y la DDM (3 años) están indicados en la etiqueta.

Una vez abierto, consumir en un máximo de 2 meses y conservar en frío.



ENVASADO EN TARROS

Disponible en un formato de tarro de vidrio: 83 cl con tapa Twist-Off, en cajas de 6 tarros.

Verjus + uvas (Mérille) sin semillas (410 g).

El número de lote y la DDM (3 años) están indicados en la tapa.

Una vez abierto, consumir en un máximo de 15 días y conservar en frío.



ENVASADO EN BIB

Formato: bag-in-box de 5 litros con grifo VITOP, venta por unidad.

El número de lote y la DDM (2 años) están indicados en la etiqueta.

Una vez abierto, consumir en un máximo de 2 meses y conservar en frío..

