



Crabanco®

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

SIDRAS NATURALES TRABANCO

TRADICIONAL NATURAL	5
SOBRE LA MADRE	6
SELECCIÓN	7

SIDRAS NATURALES CAMÍN

NATURAL	10
D.O.P	11
SIN ALCOHOL	12

REFRESCANTES NATURALES Y ESPUMOSAS

PECADO PARAÍSO DULCE, SEMISECA Y SIN ALCOHOL	15
PECADO NATURAL Y NATURAL SIN ALCOHOL	18

CRAFT CIDER

AVALON	20
--------	----

ESPUMOSAS DE CELEBRACIÓN

LAGAR DE CAMÍN CLÁSICA	23
LAGAR DE CAMÍN BRUT	28
LAGAR DE CAMÍN SIN ALCOHOL	29

ALTA GAMA

POMA ÁUREA	27
SIDRA DE AUTOR: ALICIA	28

VERMUT

ALMA DE TRABANCO	35
------------------	----

VINAGRES

SOLARINA	38
CON LA MADRE	39
ECOLÓGICO	40



SIDRAS NATURALES **TRABANCO**



GAMA PRODUCTO



NATURAL



SOBRE LA MADRE



SELECCIÓN

SIDRAS NATURALES TRABANCO

Trabanco es sinónimo de calidad y por eso es la principal marca de Sidra Trabanco. Son sidras que cuidan al máximo su materia prima, los procesos de fermentación y cata, siguiendo los conocimientos que han brindado nuestros antepasados maestros sidreros.

Sidras que respetan al máximo los valores de tradición, honestidad en sabor y aromas consiguiendo sidras asturianas redondas, compensadas, con buen pegue y esa acidez típica de las sidras tradicionales.

NATURAL: Sidra esencial y emblema de Sidra Trabanco. Elaborada con manzanas de sidra de gran calidad.

SELECCIÓN: Sidra natural gourmet. Elaborada con una cuidada selección de manzanas originarias de nuestras propias pomaradas. Su fermentación tiene lugar en los mejores toneles de la bodega y se selecciona para su embotellado, tras una cata de experto, sidras con una valoración del 7 al 10.

SOBRE LA MADRE: Es la primera sidra selección del año. Sin mezclas, ni coupages, una sidra tierna, afrutada y de aromas verdes. Se elabora una producción limitada anualmente.

SIDRA NATURAL TRABANCO TRADICIONAL

Trabanco es sinónimo de tradición, saber hacer y calidad en el mundo de la sidra. Nuestra sidra natural Trabanco, etiqueta amarilla, es un imprescindible para quien quiera iniciarse en el mundo de la sidra.

Para su elaboración, seleccionamos las mejores variedades de manzana de sidra y obtenemos un mosto de manzana 100% natural, que fermentará a partir de levaduras naturales, en toneles de madera de castaño.

NOTAS DE CATA

VARIETADES DE MANZANA

Amarga, ácida y acidulada.

AROMA

Complejo y seco con notas de manzana madura y sutiles hierbas aromáticas.

COLOR

Amarillo vivo.

FERMENTACIÓN

Bajo temperaturas controladas en toneles de castaño.

SABOR

Buena boca, con taninos secos y sabor noble.

COMPORTAMIENTO EN VASO

El factor que más llama la atención es su buen espalme.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



FORMATOS DISPONIBLES

- Caja de plástico de 12 unidades (retornable)
- Estuche de 2 botellas + vaso
- Caja de cartón de 6 unidades



Botella de vidrio 0,70 L

- Caja de cartón de 12 unidades
- Barril de 30L. de acero inoxidable o PET



SIDRA NATURAL TRABANCO SOBRE LA MADRE

Es la sidra **selección** más esperada de la temporada. Un producto único, una sidra en estado puro, sin secretos, sin trasiegos, como se hacía en su origen . Una sidra de producción limitada que consiste en no trasegar el producto. Una vuelta a los orígenes, a la auténtica tradición sidrera que marca el inicio de la sidra nueva, la de la nueva cosecha. Su etiqueta blanca la diferencia e identifica.

Esta sidra es ideal para consumir con pescados, mariscos, arroces y un sinfín de platos. Solo la encontrarás en sidrerías que cuidan el producto, que la mantienen a la temperatura adecuada y donde la escancian con el cariño y cuidado necesario para que sus cualidades salgan a relucir en plenitud.

NOTAS DE CATA

VARIETADES DE MANZANA

Amarga, ácida y acidulada.

AROMA

Potencia de aromas frutales y matices de hierba fresca.

COLOR

Amarillo limón sobre fondos verdes.

FERMENTACIÓN

Bajo temperaturas controladas en toneles de castaño.

SABOR

Tierno con fruta muy marcada y destacada acidez.

COMPORTAMIENTO EN VASO

Fino y delicado pegue con un buen espalme.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



FORMATOS DISPONIBLES



Botella de vidrio 0,70 L

- Caja de cartón de 6 unidades
- Caja de plástico de 12 unidades (retornable)
- Estuche de 2 botellas + vaso



SIDRA NATURAL TRABANCO SELECCIÓN

Desde hace casi 100 años elaboramos sidra siguiendo la tradición de nuestros maestros llagareros. De ahí nace Trabanco Selección, nuestra mejor sidra.

Elaborada en nuestro llagar histórico de Lavandera, a partir de las mejores pomaradas y trasegada en luna menguante, se selecciona de entre los mejores toneles. Es una sidra mimada por nuestros cosecheros, vecinos y trabajadores.

Trabanco Selección, etiqueta negra, es la representación de la sidra natural gourmet y la opción ideal para quienes exigen sidra de calidad.

NOTAS DE CATA

VARIETADES DE MANZANA

Amarga, ácida y acidulada.

AROMA

Frutos verdes y matices florales de rosa seca.

COLOR

Amarillo limón sobre fondos verdes.

FERMENTACIÓN

Bajo temperaturas controladas en toneles de castaño.

SABOR

Buena acidez y post-gusto final de cítricos.

COMPORTAMIENTO EN VASO

Fino y delicado, con buen espalme.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



FORMATOS DISPONIBLES



Botella de vidrio 0,70 L

- Caja de cartón de 6 unidades
- Caja de plástico de 12 unidades (retornable)
- Estuche de 2 botellas + vaso



SIDRA NATURAL **CAMÍN**



GAMA PRODUCTO



NATURAL



D.O.P



SIN ALCOHOL

SIDRAS NATURALES CAMÍN

Sidra Camín es una de las sidras naturales que Sidra Trabanco elabora desde hace tiempo.

Es una de las sidras más apreciadas en los festivales regionales y una de las referencias más importantes dentro del sector de la alimentación.

NATURAL: Sidra elaborada con manzanas sidreras y fermentada en depósitos de acero inoxidable.

DOP: Sidra elaborada con manzanas asturianas certificadas y acogidas a la DOP de Asturias. Fermentada en toneles de madera y acero inoxidable.

SIN ALCOHOL: Sidra elaborada con sidra natural de manzanas sidreras y sidra desalcoholizada. Alcohol inferior a 0,90%VOL. Aporta menos de 70Kcal. en botella.

SIDRA NATURAL CAMÍN TRADICIONAL

Sidra Camín es ya una de las marcas de sidra referentes en los hipermercados, supermercados y tiendas de alimentación.

Elaborada con una selección de las mejores variedades de manzana de sidra y los últimos avances en su elaboración, es una apuesta segura para disfrutar de la sidra en cualquier ocasión (¡incluso como ingrediente en la cocina!).

NOTAS DE CATA

VARIETADES DE MANZANA

Amarga, ácida y acidulada.

AROMA

Complejo y limpio, con aromas frutales y tánicas.

COLOR

Apajado, con matices oro y tonos acerados.

FERMENTACIÓN

Depósitos de acero inoxidable.

SABOR

Equilibrado y seco, con final persistente y aromático.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



FORMATOS DISPONIBLES



Botella de vidrio 0,70 L

- Caja de cartón de 6 unidades
- Caja de plástico de 12 unidades (retornable)
- Estuche de 2 botellas + vaso



SIDRA NATURAL CAMÍN D.O.P

Siendo una de las marcas de sidra más premiadas en los festivales regionales y referenciada en las estanterías del sector de la alimentación, se decide elaborar bajo la marca Camin nuestra sidra de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias desde el año 2021.

Sidra Camin DOP, es nuestra sidra elaborada a partir de manzanas procedentes de las fincas acogidas a la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias y siguiendo los estándares de calidad de la DOP Sidra de Asturias.

NOTAS DE CATA

VARIETADES DE MANZANA

Amarga, ácida y dulce.

AROMA

Con aromas frescos frutales y otras notas verdes.

COLOR

Sidra de color amarillo pajizo.

FERMENTACIÓN

Bajo temperaturas controladas en depósitos de acero inoxidable.

SABOR

Dejando sensación en boca de frescura con compensación de ácidos y amargos.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



FORMATOS DISPONIBLES



Botella de vidrio 0,70 L

- Caja de plástico de 12 unidades (retornable)
- Caja de cartón de 6 unidades



SIDRA NATURAL CAMÍN SIN ALCOHOL

Sidra Camín sin alcohol es la oportunidad de ofrecer alternativas sin alcohol con todo el sabor y las propiedades de una sidra natural, a todos los amantes de la sidra. Una sidra sin alcohol con un grado alcohólico inferior a 0,90 % VOL. y menos de 70 calorías por botella, respecto a casi las 350 Kcal y 6,5%VOL. habituales en una sidra natural.

Una sidra pensada para sorprender por su similitud en sabor con las sidras de siempre e ideal para aquellas personas que quieren cuidarse.

NOTAS DE CATA

VARIEDADES DE MANZANA

Ácidas y dulce.

AROMA

Con aromas tiernos.

COLOR

Sidra de color amarillo pajizo.

FERMENTACIÓN

Bajo temperaturas controladas en depósitos de acero inoxidable.

SABOR

Notas ácidas y frescas, sidra compensada y con ligera sensación de manzana madura.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



FORMATOS DISPONIBLES



Botella de vidrio 0,70 L

- Caja de cartón de 6 unidades
- Caja de plástico de 12 unidades (retornable)





SIDRAS ESPUMOSAS REFRESCANTES



GAMA PRODUCTO



DULCE



SEMISECA



SIN ALCOHOL

PECADO DEL PARAÍSO

Pecado del Paraíso es la apuesta de Sidra Trabanco por el consumidor más joven. Una sidra de calidad que se presenta en diversos formatos informales para permitir un fácil consumo, (en cualquier ocasión) y acompañados de una imagen actual.

Bebida refrescante, elaborada a partir de sidra natural de auténticas manzanas sidreras. Presentan una baja graduación alcohólica y una amplia oferta de opciones para el consumidor en sabor dulce, semiseca y sin alcohol.

Sidra Trabanco se encuentra ubicada en Asturias, región con más de 2000 años de historia sidrera, donde los bosques y manzanos pintan sus verdes valles y se adueñan de las orillas de sus ríos. Asturias es un “paraíso natural” en el norte de España, donde Trabanco cuenta con más de 50 hectáreas de manzanos propios de los que se ha seleccionado cuidadosamente cada una de las variedades de manzana utilizadas para su elaboración.

Cada una de las tres sidras del Pecado del Paraíso, se diferencian por las manzanas utilizadas en su elaboración, permitiendo que sean perfectas según el tipo de consumidor. Al mismo tiempo, permiten una amplia versatilidad en su consumo a lo largo del día, acompañar “snacks” o bien maridando con diferentes platos principales.

Su baja graduación alcohólica y su elaboración a partir de la fermentación de zumo de manzana, (no concentrado), hace que sea una bebida refrescante e ideal para aquellas personas que buscan bebidas auténticas y naturales.

DULCE: Espumosa dulce con aroma a manzanas rojas maduras.

SEMISECA: Sidra espumosa sabor semiseca elaborada con manzanas ácidas y dulces.

SIN ALCOHOL: Una sidra espumosa semiseca sin alcohol con un VOL. inferior a 0,90% y baja en calorías.



PECADO DEL PARAÍSO DULCE, SEMISECA Y SIN ALCOHOL

Pecado del Paraíso es la apuesta de Sidra Trabanco por el consumidor más joven. Una sidra de calidad que se presenta en diversos formatos informales para permitir un fácil consumo, (en cualquier ocasión) y acompañados de una imagen actual.

Bebida refrescante, elaborada a partir de sidra natural, de auténticas manzanas sidreras. Presentan una baja graduación alcohólica y una amplia oferta de opciones para el consumidor.



NOTAS DE CATA

VARIEDADES DE MANZANA

Sidra elaborada a partir de sidra natural con variedades de manzana aciduladas.

Es una sidra de baja graduación alcohólica y con un toque carbónico que le aporta una potente burbuja refrescante.

AROMA

Manzana madura.

COLOR

Amarillo cristal y brillante.

SABOR

Sidra de trago fácil con una acidez ligera, propia de la sidra y suavizada por el toque del azúcar, dejando en boca una sensación de frescura y limpieza que le aporta el carbónico.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



· Dulce
· Semiseca



· Sin Alcohol

FORMATOS DISPONIBLES

- Caja de cartón de 12 botellines.
- Bandeja retractilada de 24 latas.
- Barril 30L. PET.



Botella de
vidrio 0,33 L



Lata de
0,50 L



SIDRAS NATURALES REFRESCANTES



GAMA PRODUCTO



NATURAL



SIDRA SIN

PECADO DEL PARAÍSO

Pecado del Paraíso sidra natural y sidra sin alcohol, es la apuesta de Sidra Trabanco, en un formato individual, más cómodo y que invita a ser disfrutado en cualquier lugar y sin necesidad de escanciado.

Con su imagen atrevida y de colores alegres, completamente alejada de los tradicionalismos asociados a la sidra natural, rompe con la idea de que la sidra natural no puede ser una bebida que evolucione a los tiempos de hoy.

Siendo la primera sidra natural en botellín de Asturias que apuesta por convencer a las nuevas generaciones.

Su contenido de 33cl ayuda a su consumo no compartido.

NATURAL: Sidra 100% natural sin necesidad de escanciado. Elaborada con manzanas sidreras seleccionadas del paraíso natural de la sidra.

SIDRA SIN: Sidra desalcoholizada a partir de zumo de manzanas del paraíso. Mantiene la esencia de una sidra tradicional en un botellín de 33 cl y sin alcohol.



PECADO DEL PARAÍSO NATURAL Y SIDRA SIN ALCOHOL

Sidra 100% natural sin necesidad de escanciado. Elaborada con manzanas sidreras seleccionadas del paraíso natural de la sidra. Fermentada en toneles centenarios de madera.

Sin concentrados, aditivos ni aromas.



GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



· Natural



· Sin Alcohol

FORMATOS DISPONIBLES

 Botella de
vidrio 0,33 L

 Lata de
0,50 L

- Caja de cartón de 12 botellines.
- Bandeja retractilada de 24 latas.
- Barril 30L. PET.



AVALON



CRAFT CIDER AVALON

Ávalon es la sidra tipo craft extra seca en botellín de 33 CL. de Sidra Trabanco con una graduación alcohólica de 4,1% VOL.

Es una sidra extra, elaborada a partir de variedades de manzana amargas, ácidas y dulces que han sido cuidadosamente seleccionadas por Trabanco en sus llagares.

El objetivo: conseguir una sidra joven, afrutada y de baja graduación alcohólica, ideal para consumir en momentos de ocio.

NOTAS DE CATA

VARIETADES DE MANZANA

Amarga, ácida y dulce.

AROMA

Manzana verde sobre madera limpia y balsámicos.

FERMENTACIÓN

En depósitos de acero inoxidable para, posteriormente, adicionar los porcentajes adecuados de gas carbónico y azúcar.

COLOR

Predominan los colores amarillo pálido y oro viejo.

SABOR

Avalon destaca por su equilibrio en acidez y azúcares. Presenta una burbuja fina y persistente.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



FORMATOS DISPONIBLES



Botella de vidrio 0,33 L

- Caja de cartón de 12 unidades.
- Barril PET de 30L.





SIDRAS ESPUMOSAS DE CELEBRACIÓN



19 25
SIDRA EXTRA
CLÁSICA
Trabanco
DULCE
LAGAR DE CAMÍN

19 25
SIDRA NATURAL
ESPUMOSA
Grand Premium
Trabanco
BRUT
LAGAR DE CAMÍN

19 25
SIDRA SIN ALCOHOL
ESPUMOSA
Trabanco
SIN ALCOHOL
LAGAR DE CAMÍN

GAMA PRODUCTO



CLÁSICA DULCE



BRUT PREMIUM



SIN ALCOHOL

LAGAR DE CAMÍN ESPUMOSO

Lagar de Camín es un espumoso de sidra ideal para acompañar postres o para brindar en todo tipo de celebraciones.

Su carácter afrutado, su baja graduación alcohólica o su versión sin alcohol, la convierten además en una bebida apta para todos los públicos.

CLÁSICA DULCE: Sabor dulce. Elaborada con manzanas sidreras de aroma a manzanas rojas maduras.

BRUT PREMIUM: Sidra natural espumosa elaborada a partir de la fermentación de sidra natural en depósitos de madera a baja temperatura y una cuidada selección de extraordinarias manzanas ácidas y dulces. Sabor semiseco.

SIN ALCOHOL: Sidra elaborada con manzanas sidreras y sidra desalcoholizada. Sabor semiseco.



LAGAR DE CAMÍN ESPUMOSO CLÁSICA DULCE

Lagar de Camín es un espumoso de sidra ideal para acompañar postres o para brindar en todo tipo de celebraciones.

Su carácter afrutado, su baja graduación alcohólica o su versión sin alcohol, la convierten además en una bebida apta para todos los públicos.

NOTAS DE CATA

VARIETADES DE MANZANA

Amarga, ácida y dulce.

AROMA

A manzana verde sobre madera limpia y balsámica.

COLOR

Amarillo pálido con fondo verde, corona fina y rosario persistente.

FERMENTACIÓN

A bajas temperaturas en depósitos de acero inoxidable.

SABOR

Equilibrado, entre acidez y azúcares que la hacen fresca y agradable.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



· Clásica dulce



· Brut premium



· Sin alcohol

FORMATOS DISPONIBLES



Botella de vidrio 0,75 L

· Caja de cartón de 6 unidades





SIDRAS DE **ALTA GAMA**



GAMA PRODUCTO



POMA ÁUREA



ALICIA

SIDRAS DE ALTA GAMA

Nuestras sidras de alta gama ofrecen al consumidor la oportunidad de disfrutar de sidras de alta calidad. Sidras que destacan por su extraordinaria materia prima y un moderno método de elaboración exclusivo. Son sidras que de forma interna, aprueban con “notable” las exigencias de nuestro maestro lagarero, quien pone alma y pasión en cada una de las botellas. Son nuestras más exclusivas sidras, las que mejor representan el espíritu innovador, la mejora continua, los valores y la tradición de Sidra Trabanco.

POMA ÁUREA: Brut nature de **sidra natural** con carbónico y azúcares endógenos, resultado de la doble fermentación en barril. Sidra elaborada con la mejor selección de manzanas asturianas con certificación y Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias.

ALICIA: Es la primera sidra de autor 100% natural que Sidra Trabanco presenta como consumo en copa. Una producción especial y limitada de 15.000 botellas. Una sidra que se elaborará de forma exclusiva solo aquellos años que se consideren de “cosecha excepcional” según Samuel Trabanco. Para ello se tendrá en cuenta la climatología y la maduración de las manzanas que se seleccionadas en la finca familiar de la “Paraya” en Lavandera.

Una sidra suave con una aguja fina y un color cristal que se presenta en copa de forma muy elegante.



SIDRA NATURAL ESPUMOSA POMA ÁUREA

Poma Áurea es el primer brut nature de sidra desarrollado por Trabanco y acogido a la Denominación de Origen Protegida (DOP) "Sidra de Asturias".

Poma Áurea es una sidra totalmente natural, un brut nature en el que tanto el carbónico como el azúcar son endógenos, es decir, resultado del propio proceso de fermentación.

El nuevo brut nature de Trabanco es el resultado de una cuidada selección de la materia prima. Para su elaboración, se utilizan sólo dos variedades tradicionales asturianas, Regona y Raxao, que fermentan a baja temperatura durante varios meses en toneles tradicionales de madera de castaño.

Una vez terminada esta primera fase, se provoca una segunda fermentación, controlada y a baja temperatura, en un depósito de contra-presión.

El resultado: un brut nature de sidra elegante y armonioso, que muestra toda su expresión como acompañamiento ideal para aperitivos (quesos, patés...) y en menús a base de arroces, mariscos o pescados.

NOTAS DE CATA

VARIETADES DE MANZANA

Se utilizan variedades ácidas y dulces con alto grado de maduración.

FERMENTACIÓN

En toneles de castaño a temperatura controlada.

AROMA

En nariz aparecen recuerdos de manzana asada y notas cítricas de bergamota.

COLOR

De color oro intenso, brillante, con presencia de fina burbuja.

SABOR

En boca resulta expresiva, con un buen secante muy valorado en las sidras, notable acidez bien compensada que le aporta frescura y recuerdos de manzana verde.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



FORMATOS DISPONIBLES



Botella de vidrio 0,75 L

· Caja de cartón de 6 unidades

ALICIA



Primera sidra natural de “Autor” de Sidra Trabanco, pensada y elaborada especialmente para su consumo en copa, sin necesidad de escanciado. Su elegante e innovadora presentación permite su acercamiento al sector vinícola, proponiéndole como una alternativa al consumo de vino blanco.

Servicio en copa a unos 10°C, ideal para cada momento del día y para todo tipo de locales y consumidores.

Nuestra sidra en copa es una sidra natural, artesanal y seleccionada de entre los mejores toneles de madera de castaño. Su fermentación lenta y pausada tiene lugar en nuestra bodega histórica, hecha de piedra y con un alto grado de humedad, ubicada en el verde valle de Lavandera.

El valle de Lavandera y sus pueblos colindantes nos provee de plantaciones familiares centenarias, donde el pequeño Samuel junto con sus hermanos, recogía las manzanas con su madre Alicia.

Son manzanos con una importante carga histórica y familiar, que además crecen en suelos calizos y en terrenos con desniveles muy pronunciados, dando lugar a una recolecta de manzanas casi agricultura heroica.

Este tipo de suelos, cercanos a bosques espesos y silvestres con una peculiar incidencia del sol, propia de nuestro clima asturiano, nos ofrece una deliciosa y aromática manzana roja, poco conocida hasta el momento, para la elaboración de esta sidra tan especial.

Toda la sabiduría y experiencia de nuestro maestro sidrero, Samuel Trabanco, se ve reflejada en esta sidra, resultado de toda una vida de entrega y dedicación a la elaboración de sidra. Alicia es una mirada al pasado, a los recuerdos del otoño y de una madre en las plantaciones de manzanos familiares, visto con los ojos de un niño.

Según sus palabras, “esta sidra es el resultado del cariño y la pasión por conseguir la que sin duda es mi mejor sidra hasta el momento, mi sello de identidad” Perfecta para maridar con pescados, mariscos, sushi, arroces y pastas.

NOTAS DE CATA

VARIETADES DE MANZANA

Sidra monovarietal. Elaborada a partir de manzana “Martina” de nuestra propia plantación de manzanos familiar.

Una variedad prácticamente olvidada y recuperada tras años de estudio en el campo.

AROMA

Sidra muy aromática con toques frutales, cítricos y un sabor en el que predomina la acidez típica de la sidra. Sensación en boca de frescura debido a una sutil nota de carbónico.

COLOR

Sidra de color amarillo pálido brillante.

FERMENTACIÓN

Fermentación lenta en toneles de madera de castaño con más de 50 años de antigüedad. Sidra limpia y brillante clarificada por decantación en frío.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



FORMATOS DISPONIBLES



Botella de vidrio 0,75 L

· Caja de cartón de 6 unidades



VERMUT





VERMUT CON SIDRA NATURAL ALMA DE TRABANCO

Se trata de un vermut blanco que se elabora con sidra natural y es un producto en rama (sin filtrar) para mantener la esencia de la sidra natural.

Este vermut nace de recuerdo de aquellos tiempos en los que Emilio Trabanco añadía (a escondidas) un chorro de sidra al vermut para hacerlo más gustoso. Inspirados en ese recuerdo, para su elaboración combinamos vinos blancos, sidra y una gran variedad de botánicos (ajenjo, díctamo, artemisia, genciana, boldo, canela, anís estrellado, cilantro y vainilla) y frutas (cereza, corteza de naranja, y limón).

El producto final permanece almacenado durante 30 días para favorecer la conjunción de aromas y gustos.

NOTAS DE CATA

COLOR

Amarillo pajizo debido a la sidra en rama.

AROMA

En nariz aparecen aromas de ajeno, naranja y manzana.

SABOR

En boca se percibe una frescura inusual en un vermut, motivada por la leve acidez de la sidra. Se percibe recuerdos de canela, y un final amargo típico de los buenos vermutos.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



FORMATOS DISPONIBLES



Botella de vidrio 1 L

· Caja de cartón de 6 unidades



VINAGRES



GAMA PRODUCTO



SOLARINA



CON LA MADRE



ECOLÓGICO

VINAGRES

De la mejor sidra natural solo puede salir un vinagre de altísima calidad, fruto de la acetificación natural, de reposado en barricas de madera y acero inoxidable.

Sin ningún tipo de añadidos y 100% natural, el vinagre de sidra además de ser suave y no disfrazar los aromas y sabores de los platos es, según los expertos, muy beneficioso para la salud e ideal en las dietas de aquellos que eligen cuidarse.

SOLARINA: Vinagre elaborado a base de sidra natural obtenida de zumo de manzanas. Acetificación natural, reposado en barrica y filtrado.

CON LA MADRE: Nuestro vinagre Solarina orgánico sin haber pasado por procesos de filtrado, se mantiene en contacto con los sedimentos naturales de las manzanas, siendo muy demandado por el aporte de beneficios extras para la salud.

ECOLÓGICO: Nuestro vinagre Camín es el resultado de la acetificación de sidra natural elaborada con manzanas de producción ecológica. Su formato es ideal para ser presentado en las mejores mesas.



VINAGRE TRADICIONAL SOLARINA Y SOLARINA MADRE

Mientras que Solarina es un vinagre de sidra obtenido mediante acetificación natural, sin ningún tipo de añadido, Solarina con la madre es un vinagre de sidra natural elaborado a partir de manzanas ecológicas, cuidadosamente seleccionadas y procesadas para resaltar todos los beneficios de la madre en el vinagre de manzana.

Solarina tiene un sabor suave, que no disfraza los aromas y sabores de los platos.

Obtenemos nuestro Solarina con la Madre mediante la acetificación natural. Sin ningún tipo de añadido, sin filtrar ni pasteurizar. Totalmente puro, ideal para quienes eligen cuidar su alimentación y apuestan por los alimentos auténticos y naturales.

Su suave sabor es perfecto para aliñar cualquier plato sin cambiar su sabor.



NOTAS DE CATA

SOLARINA

VARIEDADES DE MANZANA

Se utilizan variedades ácidas y dulces con alto grado de maduración.

COLOR Ámbar. **AROMA** Característico ácido acético.

SABOR Ácido.

SOLARINA MADRE

VARIEDADES DE MANZANA

Elaborado con sidra natural obtenida de variedades de manzana dulce-amargas.

COLOR Presenta un color ámbar y un enturbiado natural y propio de los sedimentos de la madre.

AROMA

Con el tiempo tiende a oxidarse y a oscurecerse, propiedad que no altera, si no mejora el sabor.

SABOR Ácido muy suave.

ELABORACIÓN

Envejecido en toneles de madera.

FORMATOS DISPONIBLES

- Caja de cartón de 6 unidades de 0,75L.
- Caja de cartón de 6 unidades de 2L.



Botella de vidrio 0,75 L



Botella de plástico de 2L

VINAGRE DE SIDRA ECOLÓGICO

Es un vinagre de sidra elaborado con sidra ecológica obtenida de variedades de manzana dulce-amargas y sin adicción de sulfitos para su conservación.

La ligera acidez de este vinagre hace que conjugue perfectamente con todo tipo de ensaladas, productos marinados, carnes o pescados, así como dará un toque fresco a las salsas.

La certificación ecológica de este vinagre garantiza que el cultivo de las manzanas utilizadas para su elaboración se ha desarrollado sin emplear productos químicos sintéticos, ni organismos genéticamente modificados (OGMs), siendo, además un cultivo más respetuoso con el medio ambiente.

NOTAS DE CATA

COLOR	AROMA	SABOR
Ámbar.	Característico ácido acético con fondo de madera.	Ácido.

FORMATOS DISPONIBLES

 Botella de vidrio 0,25 L

 Botella de vidrio de 0,50L

- Caja de cartón de 6 unidades de 0,25L.
- Caja de cartón de 12 unidades de 0,50L.



