

# VINAGRE - YBARRA DE VINO CZA - 500 ML

YBARRA



País / Región / D.O

España



Historia

Ybarra fue fundada en 1842 por Don José María de Ybarra. Dedicado por completo a la elaboración del aceite de oliva y, más tarde, ampliamos nuestro negocio al mercado de mayonesas, salsas, vinagres, verduras, aceitunas, tomates y sal. Gracias a la filosofía de alimentación basada en la Dieta saludable Mediterránea que llevamos por bandera, Ybarra está presente en más de 90 países.



Descripción de Producto

Se obtiene de la variedad de uva Palomino de la zona de Cádiz. Para su elaboración se envejece un mínimo de 12 meses en barrica de roble americano, consiguiendo de esta manera un vinagre joven e intenso. Como expertos en la crianza y el envasado de vinagres, hemos creado una gama especial de vinagres con Denominación de Origen, para los consumidores más exigentes.



Ingredientes

Vinagre de Vino, antioxidante: metabisulfito potásico.



Conservación

Mantener en un lugar fresco. Preservar del calor y el exceso de luz.

MARINTER<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO