

# CLAVES DEL VINAGRE DE JEREZ

El Vinagre de Jerez es el gran perfume de la gastronomía universal y un condimento culinario que potencia los platos con una personalidad inimitable.



## ORIGEN

El secreto del carácter único y de la extraordinaria calidad del Vinagre de Jerez es su origen. El Vinagre de Jerez se elabora exclusivamente a partir de los Vinos de Jerez, vinos nobles por excelencia de los que hereda insuperables cualidades y matices.

La Denominación de Origen Vinagre de Jerez se establece en el año 1994 con el fin de amparar legalmente su crianza y comercialización. Esta fecha es todo un hito, ya que supuso la creación de la primera Denominación de Origen en España para este tipo de producto.



## ELABORACIÓN SINGULAR

El Vinagre de Jerez se envejece siguiendo el tradicional sistema de Criaderas y Solera, una genuina y prolongada crianza en botas de roble americano que a veces supera los 10 años y que explica la riqueza y la alta concentración.



## EXCELENCIA GASTRONOMICA

El Vinagre de Jerez, incluso en pequeñas dosis, proporciona aromas y matices únicos, convirtiéndose en el ingrediente esencial en multitud de recetas, aderezos o reducciones.

Su versatilidad ofrece numerosas posibilidades: excepcional para realzar ensaladas y sopas frías, sorprendente en recetas de pescado y en platos de carne, ideal para la elaboración de numerosos postres.

El contenido de la presente campaña promocional representa únicamente la opinión de su autor y es responsabilidad exclusiva del mismo. La Comisión Europea no asume ninguna responsabilidad por el uso que pudiera hacerse de la información que contiene.



DISFRUTA EL VINO  
CON MODERACIÓN



CAMPAÑA FINANCIADA  
CON LA AYUDA  
DE LA UNIÓN EUROPEA

IGUALQUENINGUNO.COM

