



## ARROPE



### Don Arrope

El arrope es el producto derivado de las uvas Pedro Ximenez, cuyo mosto es cocido y concentrado a fuego directo en caldera. Ya lo mencionaba Plinio; “Los Romanos le denominaban “SAPA”

Se diferencia de la miel y el almíbar por su intensa color, olor a ahumado y sabor, con un equilibrio dulce, amargo y ácido inconfundible.

Sirve para acompañar a cualquier elaborado culinario, y muy solicitado por la cocina de sabor, pastelería y heladería.

Por su consistencia, tiende a solidificarse, por lo que se recomienda calentar la botella a baño María si eso sucede.

Cierre botella: dosificador

Producción limitada.

Presentación en caja de 12 unidades de 20.cl

Avenida Antonio Sanchez, 1 – 14920 Aguilar de la Frontera (Córdoba) Spain

Tel. +34 957 660046 Fax +34 957 661494

[info@toroalbala.com](mailto:info@toroalbala.com) [www.toroalbala.com](http://www.toroalbala.com)

Copyright Reserved