



NOTAS DE CATA

VISTA: rojo intenso con tintes azulados.

NARIZ: fruta negra madura, aromas a cassis. Nota acidulada.

BOCA: fruta negra silvestre en perfecto equilibrio entre dulzor

MARIDAJE

INTENSO, SILVESTRE, ACIDULADO.

Armoniza con carnes ahumadas y quesos de textura cremosa y aromática, en compañía de hojas crujientes con ligero sabor amargo.

EL CASSIS EN EL CUERPO

Las hojas del cassis, hervidas en infusión, son ideales para lavar las heridas y aliviar las molestias leves de la piel. Y si se aplica frío sobre las quemaduras después de haberlas enfriado con agua, reduce el dolor y evita las ampollas. Sus frutos ayudan a combatir el ácido úrico; bajar la presión arterial, y fortalecer a quienes padecen anemia, ya que contiene altas cantidades de hierro.

EL CASSIS EN EL ALMA

En algunas culturas aborígenes, el cassis o grosellero negro es símbolo de salud y larga vida. Además, se cree que quienes poseen un arbusto pueden alcanzar mayor capacidad contemplativa y creativa, al tiempo que brinda sueños felices, un carácter más apacible y mayor capacidad de comprensión hacia el prójimo. Ayuda a sobreponerse de los miedos infundados.



Datos Nutricionales

Por porción % VDR / Tamaño de la porción 1 cucharada sopera (12g)

Calorías	8,15 kcal = 34,20 kJ
Grasas saturadas	0,0g
Grasas Trans	0,0g
Grasas Totales	0,0g
Carbohidratos	1,35 g
Proteínas	0,0g
Fibras	0,0g
Sodio	0,0mg

PRESENTACIONES

Individuales: botella de vidrio de sección cuadrada por 250 ml.

Cajas: 12 botellas de vidrio.

Gastronómicas: Vaporizadores de mesa.

ENCONTRALOS EN: Cassis Restaurant, Bariloche.

Principales casas de Delikat'essen de la Patagonia y góndolas gourmet de Buenos Aires.



Conservar en lugar fresco y seco. Por tratarse de un preparado natural, una vez abierto conservar tapado en heladera y consumir dentro de los próximos tres meses.