



NOTAS DE CATA

VISTA: rojo rubí medio.

NARIZ: fruta roja madura, frambuesa, ciruela, frutilla.

BOCA: textura cremosa, intensidad de frutos rojos maduros. Equilibrio entre las notas dulces de las frutas y la acidez baja.

MARIDAJE

AMABLE, FRUTAL, JOVEN.

Un dulzor ligero ideal para realzar hojas de sabores intensos combinadas con frutos rojos, cítricos y pétalos de flores.

LA FRAMBUESA EN EL CUERPO

El té de las hojas del frambueso además de ser exquisito y refrescante contiene una gran cantidad de taninos, por lo que es ideal para aliviar la inflamación de la garganta durante los resfríos y calmar los dolores de estómago. Sus frutas contienen gran variedad de minerales y altas cantidades de vitaminas A y C, por lo que son muy recomendadas para el cuidado de la piel.

LA FRAMBUESA EN EL ALMA

Las antiguas tradiciones sugerían colgar las ramas del frambueso en las puertas y las ventanas de las casas para protegerlas. Y mucho más aún si allí habitaba una mujer embarazada, porque sus "emanaciones" cuidaban de ella especialmente aliviándole las molestias del embarazo y los dolores del parto. Mientras, sus dulces frutos eran comidos por las doncellas, quienes creían que su intenso sabor inducía al amor.



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.

Datos Nutricionales

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

Calorías 9 kcal = 37.80 kJ	
Grasas saturadas	0,0g
Grasas Trans	0,0g
Grasas Totales	0,0g
Carbohidratos	20 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.