



NOTAS DE CATA

VISTA: amarillo intenso, cristalino.

NARIZ: muy aromático. Notas florales y cítricas.

BOCA: textura cremosa, marcada nota de las flores de sauco y notas cítricas de acidez baja. Muy persistente.

MARIDAJE

GENUINO, FLORAL, SUTIL.

Exalta variedades de hojas, de texturas, colores y sabores variados. Sutil para acompañar pescados blancos, rosados, centolla, camarones y langostinos. Contrasta con quesos maduros.

EL SAUCO EN EL CUERPO

A diferencia de otras especies, todas las partes del sauco tienen uso terapéutico. Las bayas y su corteza cocidas en agua son diuréticas, tónicas y estimulan el apetito. Sus hojas cocidas con leche alivian la inflamación de la garganta y en baños, desinfectan heridas. Para los resfríos, las bayas cocidas son ideales, y desecadas, un remedio excelente para el sistema digestivo.

EL SAUCO EN EL ALMA

Desde la antigüedad, el sauco ha simbolizado el poder del mundo "invisible". Protege las casas donde está plantado pero trae mala suerte a quien lo tala: es por eso que las antiguas tradiciones recomendaban tratarlo con mucho respeto y antes de recolectar sus bayas o cortar alguna de sus ramas o flores, se le pedía especial permiso.



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	8,15 kcal = 34,20 kJ
Grasas saturadas	0,0g
Grasas Trans	0,0g
Grasas Totales	0,0g
Carbohidratos	1,50 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.