

Rf. 109001744 P/N.



SIDRA DE HIELO VALVERÁN 20 MANZANAS

Cada botella contiene la esencia de un mínimo de 20 manzanas autóctonas asturianas seleccionadas en nuestra finca "El Rebollar" (Asturias), donde cuidamos más de 20.000 manzanos y cuyo llagar se dedica únicamente a elaborar esta sidra de hielo. Tras un proceso lento de congelación del mosto, la esencia obtenida fermenta durante 10 meses a una temperatura de 10°C. Armoniza con quesos, foie o postres poco dulces. Valverán es pionera en la elaboración de sidras de hielo en España.

** Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.