ANILLADO

BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING

Europese Beschermde Oorsprongsbenaming

EN ALS...
JE ONTDEKT WAAROM WE UNIEK ZIJN?

Sherry Wijnen, Manzanilla en Sherry Azijn

ALS GEEN ANDER

MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

JEREZ XERES SHERRY
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

JEREZ VINAGRE DE
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

ENJOY IT'S FROM EUROPE

INTRODUCTIE 1

FEITEN OVER SHERRY WIJNEN 2

DRINKEN, BEWAREN EN SERVEREN 3

SOORTEN 4

Manzanilla 5
Fino 6
Amontillado 7
Oloroso 8
Palo Cortado 9
Pale Cream 10
Medium 11
Cream 12
Moscatel 13
Pedro Ximénez 14

ANDERS GENIETEN 15

Mint&Fino 15
Cream on the rocks 16

ANILLADO

SHERRY WIJN & SPIJS 17

Naar voedingsproduct 17
Naar bereidingswijze 20
Naar smaken 21
Combinaties, snelle gids 23

FEITEN OVER SHERRY AZIJN 24

SOORTEN SHERRY AZIJN 25

Vinagre de Jerez 26
Vinagre de Jerez Reserva 27
Vinagre de Jerez Gran Reserva 28
Vinagre de Jerez met Pedro Ximénez .. 29
Vinagre de Jerez met Moscatel 30

IN DE GASTRONOMIE 31

Koud 31
Warm 33

Een bevoorrecht gebied met oorsprongsbenaming

Sherry wijnen, Manzanilla en Sherry Azijn zijn producten met Beschermde Oorsprongsbenaming (B.O.B.). Ze kenmerken zich doordat ze op een authentieke en traditionele manier, onder unieke bodem- en klimaatomstandigheden, zijn geproduceerd. Dat verleent ze een onderscheidend karakter, bevestigd door de **Europese kwaliteitskeurmerken.**

Sherry Wijnen en Manzanilla, zijn met hun 3000 jarige traditie één van de grote wijnjuwelen van de wereld. Het **traditionele Criaderas en Solera systeem**, de verschillende druivensoorten, een unieke bodem en rijping, zijn de ingrediënten die deze wijnen tot een buitengewoon natuurlijk fenomeen maken. **Unieke smaken.**

Het zijn perfecte wijnen voor iedere gelegenheid, van aperitief tot diner, van de traditionele- tot de experimentele keuken.

Sherry Azijn is een unieke smaakmaker van buitengewone kwaliteit. Hij wordt uitsluitend uit Sherry Wijnen geproduceerd en erft van deze wijnen zijn unieke kwaliteiten en nuances. Net als de wijnen wordt Sherry Azijn ook in het traditionele **Criaderas en Solera system** gerijpt.

Het is vanwege de oneindige gastronomische toepassingsmogelijkheden en omdat ze als de **perfecte begeleiders** voor hun gerechten worden beschouwd, dat de **beste internationale chefs en sommeliers** voor deze wijnen en azijnen kiezen.

Ontdek ook de verschillenden soorten, combinaties en gastronomische toepassingen en laat je verrassen door iets compleet anders.

Feiten over Sherry Wijnen

EEN HEEL BIJZONDERE WITTE WIJN

Sherry Wijnen zijn in hun essentie gerijpte witte wijnen. Ze hebben een breed scala aan kleuren, van heel licht tot donker.
Volg dus bij twijfel over het serveren hetzelfde uitgangspunt als bij andere witte wijnen en drink ze goed gekoeld in een witte wijnglas.

DRIE DRUIVENSOORTEN

Palomino druif voor droge wijnen.
Pedro Ximénez en Moscatel druiven voor zoete wijnen.

UNIEK PRODUCTIEPROCES

De wijnen worden volgens het traditionele Criaderas en Solera systeem geproduceerd. Een rijpingssysteem dat wijnen uit verschillenden jaargangen met elkaar combineert.

RIJPING

De rijping is de evolutie van de wijnen in houten vaten van Amerikaanse eiken en bepaalt hun organoleptisch profiel. Er zijn twee soorten rijping:

- Biologische rijping: rijping onder “flor”
- Oxidatieve rijping: rijping zonder “flor”

Flor: Een gistsoort die de wijn verandert en verrijkt en hem tegelijkertijd beschermt tegen oxidatie. De flor is een van de opmerkelijkste oenologische wonderen van Sherry.

HET ZIJN INTENSE WIJNEN

Krachtig, complex en smaakvol.

B.O.B. JEREZ, XÉRÈS OF SHERRY

Deze drie namen zijn hetzelfde in verschillende talen. Ze vinden hun oorsprong in verschillende historische stadia van een van de oudste wijnstreken ter wereld.

B.O.B. MANZANILLA, UITGESPROKEN UNIEK

Het microklimaat van Sanlúcar de Barrameda bevordert de biologische rijping van de wijnen. Vandaar de eigen oorsprongsbenaming: B.O.B. Manzanilla.

DRINKEN, BEWAREN EN SERVEREN

PERFECT OM JE GERECHTEN TE BEGELEIDEN

Het zijn wijnen die bij tal van gerechten gedronken kunnen worden. Hun voortreffelijke complexiteit benadrukt de smaken en verbetert de gastronomische ervaring.

CONSUMPTIE

Het wordt geadviseerd om deze wijnen binnen het jaar naar de botteling te drinken. Het zijn levendige wijnen die naar verloop van tijd evolueren, maar ze bederven of verlopen niet. De smaaknuances kunnen echter wel veranderen.

SERVEREN

Op de juiste temperatuur in witte wijn glazen.

BEWAREN

Geopende flessen
Altijd de kurk erop, rechtop, uit het licht (tussen 5° en 12° C). Finos en Manzanillas niet langer dan een paar dagen. De rest van de wijnen zelfs maandenlang.

Gesloten flessen
Rechtop uit het licht.
Tegen warmte en vocht beschermen.

SOORTEN

	RIJPING	SOORT	SCHENK TEMPERATUUR
VERSTERKTE WIJNEN			
MANZANILLA	Biologisch	Droog	6º - 8º C
FINO	Biologisch	Droog	6º - 8º C
AMONTILLADO	Biolologisch en Oxidatief	Droog	10º - 12º C
OLOROSO	Oxidatief	Droog	10º - 12º C
PALO CORTADO	Oxidatief	Droog	10º - 12º C
VERSTERKTE LIKEUR WIJNEN			
PALE CREAM	Biologisch	Halfdroog	10º - 12º C
MEDIUM	Oxidatief	Halfdroog	10º - 12º C
CREAM	Oxidatief	Halfdroog	10º - 12º C
NATURLIJK ZOETE WIJNEN			
MOSCATEL	Oxidatief	Zoet	10º - 12º C
PEDRO XIMENEZ	Oxidatief	Zoet	10º - 12º C

MANZANILLA

SOORT WIJN

Droge witte wijn.
B.O.B. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. Palomino druif.

RIJPING

Versterkte wijn met biologische rijping.

PROEF NOTITIES

Stroogeel, bleek en helder vanwege de biologische rijping.

Bloemig bouquet dat aan kamille-, amandel- en aan deegaroma's herinnert.

Droog en delicaat. Zacht en ziltig. Mooie delicate zuren die je de fijne sensatie geven van frisheid met een subtiel bittertje in de afdronk.

GOED GEKOELD SERVEREN
6°- 8° C

WIJN & SPIJS COMBINATIES

Zeevruchten, (gezouten) vis, gedroogde vleeswaren, gerechten met azijn zoals: salades, gemarineerde, gepekelde of ingelegde vis /vlees of koude soepen.

FINO

PROEF NOTITIES

Bleekgouden kleur en helder vanwege de biologische rijping.

Scherpe en toch delicate aroma's met hints van amandelen, vers brooddeeg en wilde kruiden.

Op de tong is hij heel droog en licht. Herinnert aan amandelen en heeft een prettige frisse afdronk.

GOED GEKOELD SERVEREN 6°- 8° C

WIJN & SPIJS COMBINATIES

Zeevruchten, vis, serrano of Iberische ham, zoute vis zoals ansjovis, olijven, sashimi, in azijn gemarineerde vis of salades met een azijn dressing.

SOORT WIJN

Droge witte wijn.
B.O.B. Jerez.
Palomino druif.

RIJPING

Versterkte wijn met biologische rijping.

AMONTILLADO

SOORT WIJN

Droge witte wijn.
B.O.B. Jerez.
Palomino druif.

RIJPING

Versterkte wijn met biologische en oxidatieve rijping.

PROEF NOTITIES

Topaas tot amber kleurig vanwege de biologische en oxidatieve rijping.

Subtiel en delicaat. Met aroma's van noten. Hints van aromatische kruiden en hout.

Aangename smaak en evenwichtige zuurgraad. Droge en lange afdronk met hints van noten en hout.

GEKOELD SERVEREN 10°- 12° C

WIJN & SPIJS COMBINATIES

Paddenstoelen en truffels, stamppot met rookworst, groenten zoals artisjok of asperges, vlees, kazen en tonijn.

OLOROSO

PROEF NOTITIES

Vanwege zijn oxidatieve rijping varieert de kleur van amber tot diep mahonie. Een langere rijping zorgt voor een donkerdere kleur.

Warm, rond, complex en krachtig. Aroma's van noten. Hints van gebrand hout, specerijen en leer.

Droog, smaakvol en gestructureerd. Zijn glycerinegehalte maakt hem soepel op de tong. Hints van hout, met een lange en zeer elegante afdronk.

GEKOELD SERVEREN 10°- 12° C

WIJN & SPIJS COMBINATIES

Stoofschotels, wild, ossenstaart, varkenswangetjes en gerijpte kazen.

SOORT WIJN

Droge witte wijn.
B.O.B. Jerez.
Palomino druif.

RIJPING

Versterkte wijn met oxidatieve rijping.

PALO CORTADO

SOORT WIJN

Droge witte wijn.
B.O.B. Jerez.
Palomino druif.

RIJPING

Versterkte wijn met oxidatieve rijping.

PROEF NOTITIES

Kleurenschakering van kastanje tot mahonie bruin vanwege de oxidatieve rijping.

Vertoont de karakteristieken van Amontillados en Olorosos samen met citrustonen, zoals bittere sinaasappel, en zuiveltonen.

Rond, diep en vol. Lange en delicate nasmaak.

GEKOELD SERVEREN 10°- 12° C

WIJN & SPIJS COMBINATIES

Rijsttafel, vette vis, gelatineachtig vlees zoals ossenstaart, varkenswangetjes, wild, bouillon en gerijpte kazen.

PALE CREAM

PROEF NOTITIES

Strogeel of licht gouden kleur vanwege de biologische rijping.

Scherp aroma met een vleugje van hazelnoten en aroma's die aan de geuren van een bakkerij doen denken.

Licht en fris met een prettige zoete smaak die het bittertje in de afdronk reduceert.

GEKOELD SERVEREN 10°- 12° C

WIJN & SPIJS COMBINATIES

Gebakjes en fruit.

SOORT WIJN

Lichtzoete witte wijn.
B.O.B. Jerez.
Palomino druif.

RIJPING

Versterkte wijn met biologische rijping.

MEDIUM

SOORT WIIJN

Halfzoete witte wijn.
B.O.B. Jerez.
Palomino en Moscatel en/of Pedro Ximénez.

RIJPING

Versterkte wijn met oxidatieve rijping.

PROEF NOTITIES

Vanwege de oxidatieve rijping amber tot donkere kastanjekleur.

Zoete tonen zoals van gebak, kweepeer of gebakken appels.

Na een eerste lichtdroge impressie wordt de afdronk zoet en lang.

GEKOELD SERVEREN 10°- 12° C

WIJN & SPIJS COMBINATIES

Gerechten met een krachtige en gekruide smaak zoals rijsttafel, wild, patés of stamppot.

ANILLADO

CREAM

PROEF NOTITIES

Kastanje tot donkere mahonie schakeringen vanwege de oxidatieve rijping.

Markante geroosterde aroma´s van gedroogd fruit samen met zoetere tonen zoals nougat of karamel.

Fluweelzacht op de tong.
Evenwichtige en elegante zoetheid.

GEKOELD SERVEREN 10°- 12° C

WIJN & SPIJS COMBINATIES

Wild, kazen, fruit, ijs of gebak zoals appeltaart.

SOORT WIJN

Halfzoete witte wijn.
B.O.B. Jerez.
Palomino druif en Moscatel en/of Pedro Ximénez.

RIJPING

Versterkte wijn met oxidatieve rijping.

MOSCATEL

SOORT WIJN

Zoete witte wijn.
B.O.B. Jerez.
Moscatel druif.

RIJPING

Natuurlijk zoete wijn.

PROEF NOTITIES

Kastanjebruine tot diepe mahonie schakeringen vanwege de oxidatieve rijping.

Fruitige en bloemige aroma's zoals jasmijn of sinaasappelbloessem en hints van zoete citrusvruchten.

Frisse zoetheid met fruitige en bloemige smaak.

GEKOELD SEVEREN
10°- 12° C

WIJN & SPIJS COMBINATIES

Fruitsalades, ijs en gebak.

PEDRO XIMÉNEZ

PROEF NOTITIES

Ebbenhoutenkleur vanwege de oxidatieve rijping. De tranen van de wijn verduidelijken visueel de densiteit.

Zoete tonen van rozijnen, vijgen en dadels. Aroma's van honing, ingekookte wijn en geconfiteerd fruit.

Stroperig en fluweelzacht. Met een zuurgraad die de extreme zoetheid compenseert. Een uiterst lange een smaakvolle afdronk.

GEKOELD SERVEREN 10°- 12° C

SOORT WIJN

Zoete witte wijn.
B.O.B. Jerez.
Pedro Ximénez druif.

RIJPING

Natuurlijk zoete wijn.

WIJN & SPIJS COMBINATIES

IJs, gebak, pure chocolade en blauwe kazen.

APERITIEF
+

FINO & MINT

RECEPT

60 ml Fino.
140 ml limoen/citroen frisdrank
1 limoen schijfje.
3 mint bladeren.
IJsklontjes.

BEREIDING

In een glas met 2 tot 3 ijsklontjes, 60 ml Fino en limoen/citroen frisdrank schenken. Met limoen en mint blaadjes decoreren.

AFTER WORK
+

CREAM
ON THE ROCKS

RECEPT

60 ml Cream.
1/2 verse sinaasappelschijf
IJsklontjes.

BEREIDING

In een rond glas met 2 of 3 ijsklontjes, 60 ml Cream schenken en met de halve sinaasappelschijf decoreren.

WIJN & SPIJSCOMBINATIES NAAR VOEDINGSPRODUCT

KAZEN

Zachte kazen en jong belegen – Fino en Manzanilla.
Onderstrepen het karakter van de kazen.

Belegen – Amontillado.
Versterkt het nootachtige aroma van de kaas.

Oud – Oloroso.
De glycerine van de Oloroso nuanceert en verzacht de kracht van oude kazen.

Complexe Kazen – Palo Cortado.
De Palo Cortado onderstreept de kruidige achtergrond.

Zeer complexe kazen – Pedro Ximénez en Moscatel.
Bieden interessante contrasten bij kazen zoals blauwe kazen.

Hele oude of zeer complexe kazen – Medium en Cream.
Het hoge suiker- en glycerinegehalte omhult iedere smaak en versterkt de complexiteit van de kaas.

VLEES

Wit vlees – Fino en Manzanilla.
Het ziltgehalte van deze wijnen versterkt de zachte smaak van dit soort vlees in eenvoudige gerechten.

Varkensvlees – Palo Cortado.
Intensiveert de smaak van varkensvlees: gestoofd, gebakken of gegrild, met name "Ibérico".

Wild – Oloroso en Amontillado.
Combineert uitstekend met krachtige smaken, met name bij alle wild recepten.

UIT DE ZEE

Rauwe of gekookte gerechten – Manzanilla.
Des te simpeler en naarmate de focus van het recept op het product ligt, des te belangrijker de bijdrage van de wijn.

Bereidingen uit de pan, grill of oven – Fino.
Bij eenvoudige recepten met meer ingrediënten adviseren wij Fino.

Recepten met vis of zeevruchten met saus of als soep – Amontillado.
Bij recepten waarin vis of zeevruchten weliswaar een hoofdrol spelen maar waarbij ook meer ingrediënten worden verwerkt, is de Amontillado de beste keuze.

VETTEN

Eenvoudige vetten – Fino en Manzanilla.
Lucht gedroogde Ibérico, vette vis; zoals zalm of makreel op boter of olie gebaseerde sauzen of gefrituurde gerechten.

Complexe vetten – Amontillado.
Stoofschotels, stevige maaltijdsoepen en goed gekruide gerechten, zoals die uit de Oosterse keuken.

Bewerkte dierlijke vetten – Pale Cream.
Paté van gevogelte en andere vlees terrines.

Vette en bittere desserts - Pale Cream.
Desserts met vette ingrediënten die niet zoet zijn, zoals bij voorbeeld tiramisu.

GEPEKELD

Fino en Manzanilla - De ziltheid van deze wijnen maakt ze perfect om ze zowel bij gepekeld vlees als vis te serveren.

NOTEN

Fino, Manzanilla en Amontillado - Bij rauwe of geroosterde noten zijn het perfecte begeleiders. De Amontillado benadrukt de geroosterde nuances van sauzen als de Spaanse Romesco saus.

FRUIT

Pale Cream, Medium en Cream - Bij vers fruit of als sorbets bevelen wij Pale Cream aan. Maar voor fruit fonds en sauzen geven wij de voorkeur aan de Medium of de Cream.

PADDENSTOELEN EN TRUFFELS

Amontillado - Herinneringen aan het bos worden in dit soort gerechten benadrukt.

CHOCOLADE

Palo Cortado - Perfect om elke variëteit aan chocolade en cacao te begeleiden.

COMBINATIES NAAR BEREIDINGSWIJZE

RAUW

Fino en Manzanilla - Perfecte begeleiders bij Hollandse Nieuwe en rauwe specialiteiten uit de Oosterse of Zuid-Amerikaanse keuken.

GEROOKT

Amontillado - Benadrukt de rooksmaak van gerookte forel en andere vis en vleeswaren, maar ook van sterke kazen zoals de Idiazabal.

GEGRILD

Amontillado - Is een passende begeleider bij zowel gegrild als gebakken vlees en groenten.

KOUDE EN WARME SOEPEN

Fino en Manzanilla - Perfect bij maaltijdsoepen, visstoofschotels, traditionele soepen zoals erwtensoep en bouillons en ook bij koude soepen als gazpacho of vichysoise

OOSTERSE KEUKEN

Medium, Cream en Pale Cream - Deze drie soorten hebben geen rivaal als het om zoetzure gerechten uit de oosterse keuken gaat.

KRUIDEN

Oriëntaals – Medium en Cream.
Kunnen zowel voor sauzen als in gerechten worden gebruikt

Zoet – Palo Cortado.
Kruiden zoals kaneel, kardemom, kruidnagel, curry, laurier of vanille

Niet zoet – Oloroso.
Bijvoorbeeld peper, nootmuskaat, komijn, dragon of sumak.

COMBINATIES NAAR SMAKEN

ZUUR

Fino en Manzanilla - Zijn perfect om de zuurgraad van vinaigrettes, marinades, ceviches of in zuur ingelegde groenten te verlagen.

BITTER

Zacht – Fino en Manzanilla
Sla, spinazie, koriander, peterselie, rucola of veldsla.

Intens – Amontillado
Groenten zoals artisjokken, asperges of aubergines.

ZOET

IJs – Moscatel of Pedro Ximénez
Zijn de perfecte aanvulling voor een ijsdessert, zowel als begeleider als om er een scheutje overheen te gieten.

Zoete sauzen – Palo Cortado
Ideaal voor fonds en zoete sauzen gebaseerd op fruit, honing of kokosmelk.

Zeer zoete gebakjes – Palo Cortado of Medium
In desserts waar suiker de hoofdrolspeler is balanceren deze wijnen overtollige suikers in de mond.

Niet zoete desserts – Cream, Moscatel of Pedro Ximénez
Desserts op basis van zuur fruit of noten waarin suiker geen hoofdrol speelt.

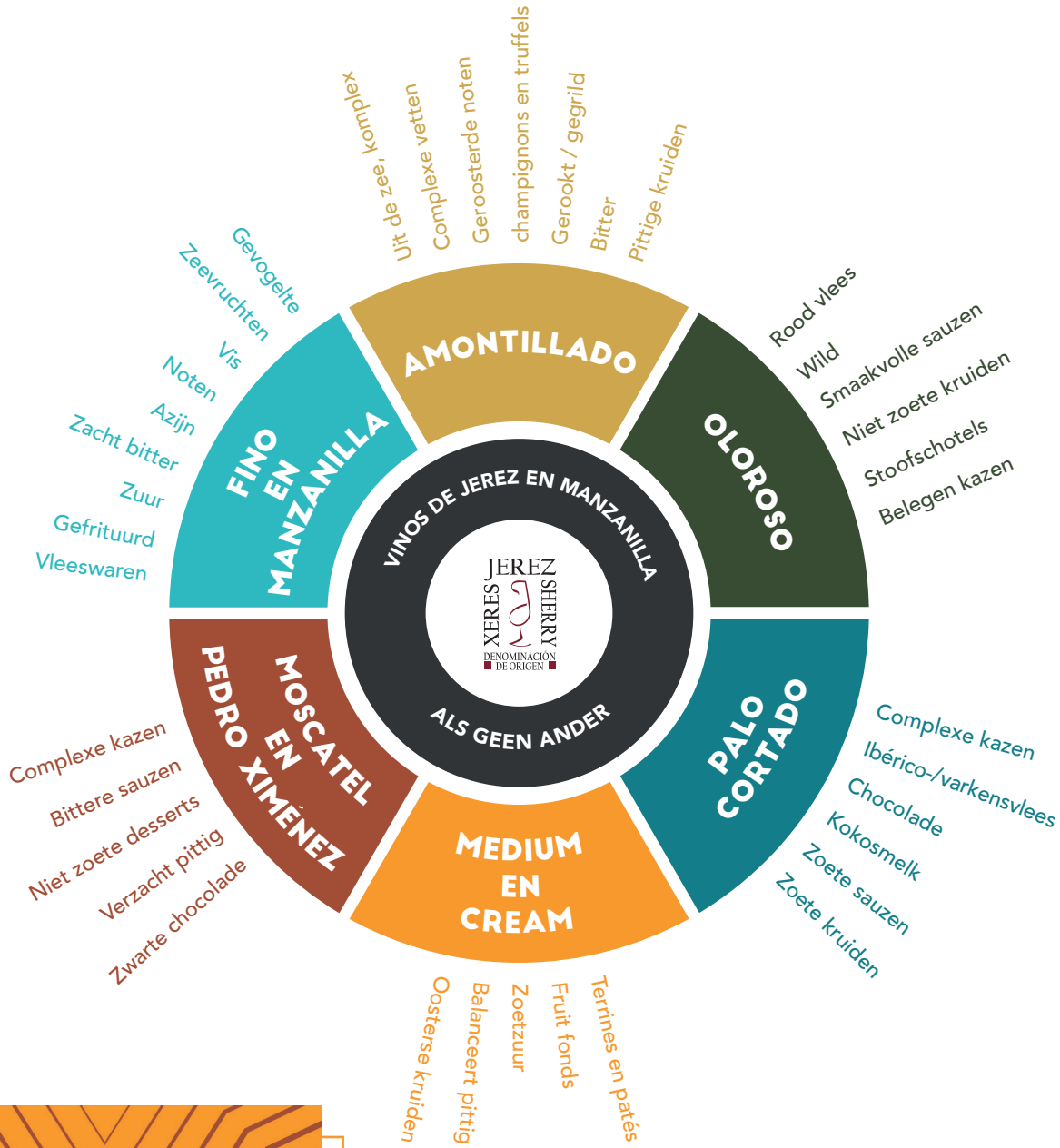
PITTIG

Ter benadrukking – Fino en Manzanilla of Amontillado
De eerste twee benadrukken en de Amontillado vermenigvuldigt de pittigheid.

Ter balancering – Medium, Cream, Moscatel of Pedro Ximénez
Balanceren en begeleiden de pittigheid van het gerecht.

Ter vermindering – Oloroso
Zijn glycerinegehalte beschermt de smaakpapillen en verzacht de pittige smaak.

COMBINATIES, SNELLE GIDS



SHERRY AZIJN

Feiten over Sherry Azijn (“Vinagre de Jerez”)

Sherry Azijn is het geweldige parfum van de universele gastronomie en een culinaire smaakmaker die met onnavolgbare eigenschappen gerechten verbetert.

OORSPRONG

Zijn unieke karakter en buitengewone kwaliteit dankt Sherry Azijn aan zijn oorsprong. Sherry Azijn wordt uitsluitend uit Sherry Wijnen geproduceerd. Edele wijnen bij uitstek, waarvan het zijn bijzondere kwaliteiten en nuances erft.

De beschermde Oorsprongsbenaming Sherry Azijn is in 1994 opgezet om de rijping en handel van dit product wettelijk te beschermen. Dit was een historisch moment want het betekende de creatie van de eerste beschermde oorsprongsbenaming in Spanje voor een dergelijk product.

UNIEKE PRODUCTIE

Sherry Azijn rijpt volgens het traditionele Criaderas en Soleras systeem. Een authentieke en lange rijping in vaten van Amerikaanse eik, die soms langer dan 10 jaar duurt en zijn intensiteit en hoge concentratie verklaart.

GASTRONOMISCHE EXCELLENTIE

Sherry Azijn biedt, zelfs in kleine doses, unieke aroma´s en smaaknuances en wordt het essentiële ingrediënt in veel recepten, dressings of reducties.

Zijn veelzijdigheid biedt talloze mogelijkheden. Uitzonderlijk om salades en koude soepen te verrijken. Verrassend in visrecepten en vleesgerechten. Ideaal voor het maken van diverse desserts.

SOORTEN SHERRY AZIJN

RIJPING IN HOUTEN VATEN		
> 6 Maanden	> 2 Jaar	> 10 Jaar
Vinagre de Jerez	Vinagre de Jerez Reserva	Vinagre de Jerez Gran Reserva

ZOET	
Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez	Vinagre de Jerez al Moscatel

VINAGRE DE JEREZ

RIJPING

6 maanden tot 2 jaar rijping in houten vaten.

PROEF NOTITIES

Intens amberkleurig met mahonie tinten.

Azijnzuur aroma met nootachtige nuances.

Intense en frisse smaak met markant zuurgehalte en nuances die aan noten herinneren.

TOEPASSING IN DE GASTRONOMIE

Ideaal om allerlei gerechten op smaak te brengen of voor sausreducties en marinades.

VINAGRE DE JEREZ RESERVA

RIJPING

2 tot 10 jaar rijping in houten vaten.

PROEF NOTITIES

Diep mahonie van kleur en heldere amberkleurige accenten.

Onmiskenbaar en krachtig aroma vol nuances die aan vanille, noten en wijnvaten doen denken.

Krachtige smaak met uitgesproken zuurgraad en kruidige tonen.

TOEPASSING IN DE GASTRONOMIE

De perfecte begeleider voor koude soepen zoals gazpacho, in marinades, ceviches en dressings.

ANILLADO

VINAGRE DE JEREZ GRAN RESERVA

RIJPING

Rijpt langer dan 10 jaar in houten vaten.

PROEF NOTITIES

Diepe mahoniekleur en zijdezachte textuur.

Bijzonder aroma van intense zuurgraad, die naast tonen van oude wijn de herinnering aan de lange rijping in eikenhout bevat.

Ronde, volle, droge gebalanceerde smaak met een lange en zure afdronk met hints van noten en specerijen.

TOEPASSING IN DE GASTRONOMIE

Zijn aromatische complexiteit benadrukt de smaak van in de oven gegrilde groenten, salades, sauzen en reducties.

VINAGRE DE JEREZ AL PEDRO XIMÉNEZ

RIJPING

Rijpt minimaal 6 maanden in houten vaten.

PROEF NOTITIES

Diep donkere mahoniekleur die zijn structuur en densiteit benadrukken.

Scherp aroma, met evocaties van rozijnen, geroosterde koffie of drop.

Deze halfzoete azijn dankt zijn personaliteit aan de Pedro Ximénez. Licht zoet op de tong, met een verrukkelijk zachte en smeuïge smaak.

TOEPASSING IN DE GASTRONOMIE

Perfect voor roerbakgerechten, salades, dressings, sauzen en reducties.

VINAGRE DE JEREZ AL MOSCATEL

RIJPING

Rijpt minimaal 6 maanden in houten vaten.

PROEF NOTITIES

Amberkleurig met een bijzondere levendigheid, vervaardigd door toevoeging van Moscatel wijn.

Bloemige aroma´s en essenties van rozijnen.

Evenwichtige zoetheid en fluweelzachte textuur.

TOEPASSING IN DE GASTRONOMIE

Ideaal voor het op smaak brengen van pastasalades, dressings en sauzen.

TOEPASSING IN DE GASTRONOMIE - KOUD

In pekel en marinades

Met name vis.

Ceviches: Sherry Azijn kan in deze bereidingen de citroen vervangen.

Emulsies en dressings: de ideale verhouding is 1 deel azijn / 5 -10 delen olie.

Salades: Het gebruik van Sherry Azijn maakt de groenten niet donker en geeft geen zoete smaak.

Koude sauzen: zorgt voor aromatische intensiteit en een perfecte balans.

Koude soepen: zijn aciditeit compenseert het zoetgehalte van ingrediënten zoals tomaat, amandel en meloen.

Desserts: veel gebruikt in ijs op basis van eidooiers, schuimgebak, cake en fruit desserts.

Fruitsappen: door een kleine hoeveelheid (1-5%) Sherry Azijn te mengen met vruchtensappen krijg je een heel verfrissend resultaat.

Ingelegd fruit: Sherry Azijn zorgt voor een uniek karakter bij het inleggen van verschillende citrusvruchten.

TOEPASSING IN DE GASTRONOMIE - WARM

Stoofschotels: de zuurgraad van Sherry Azijn verbetert de smaak van allerlei stoofschotels.

Een paar druppels voor het serveren brengen heerlijke nuances aan in het gerecht.

Barbecues: verbetert de smaak en geeft vlees een sappigere textuur.

In oven gebakken vlees: een paar druppels Sherry Azijn geven een ander en heerlijk tintje aan het gebakken vlees. Ideaal bij lam of kip.

Vis: essentieel ingrediënt in sauzen voor vis gerechten, zoals zwarte botersaus of knoflooksaus (knoflook gebakken in olie met chili, peterselie en een paar druppels Sherry Azijn).

Gebakken champignons: voeg Sherry Azijn toe aan de in een pan met knoflook gebakken champignons.

Beslag: Voeg een beetje Sherry Azijn toe aan het ei voor een luchtig en knapperig beslag.

ANILLADO

Als u meer wilt weten over de Sherry Wijnen, Manzanilla en Sherry Azijn, hun combinaties met eten, recepten en cocktails, volg dan onze sociale netwerken:

@vinagredejerezdo

@sherrywinesjerez

@VinosJerez

@vinosjerez

vinosdejereztv

Daarnaast kunt u deze gids en meer materialen ook online downloaden op onze website:

www.igualqueninguno.com

Europese Oorsprongsbenamingen

Vinos de Jerez, Manzanilla en Vinagre de Jerez

ALS GEEN ANDER

GENIET MET MATE VAN WIJN

www.igualqueninguno.com

CAMPAGNE GEFINANCIERD
MET STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE

De inhoud van deze promotiecampagne vertegenwoordigt alleen de mening van de auteur en is de enige verantwoordelijkheid van hetzelfde.
De Europese Commissie is niet verantwoordelijk voor het gebruik dat kan worden gemaakt van de informatie die zij bevat.

ANILLADO