# DOÑA PEPA

## La gama gastronómica de Bodegas Páez Morilla



*El vino de cocina y las salsas balsámicas que darán el toque de distinción a sus recetas*

BODEGAS PÁEZ MORILLA






# DOÑA PEPA

## VINO DE COCINA

Un vino corpulento, limpio y seco, envejecido en botas de roble. Especialmente indicado para la preparación de carnes guisadas, arroces caldosos, moluscos, atún encebollado, cremas...

**DATOS LOGÍSTICOS**

Unidades de venta:

- CAJA DE 6 BOTELLAS X 750 ML → 76 CAJAS/PALET

# DOÑA PEPA

## SALSAS BALSÁMICAS






# DOÑA PEPA

## A LA SOJA

Original salsa de soja con textura gel, de gran versatilidad por su sabor y textura.
Ideal para acompañar sushi, ensaladas, fritura, arroces, sopas y fideos, así como para marinar carnes, pescados, verduras y mariscos.

**Notas de cata:**
Salsa de color oscuro casi negro, textura gel, sabor profundo, salado, con notas agridulces.

**DATOS LOGÍSTICOS**
Unidades de venta:
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 600 G – 70 CAJAS/PALET
CAJAS DE 8 BOTELLAS X 600 G – 96 CAJAS/PALET

# DOÑA PEPA

## AL VINAGRE DE MÓDENA CON 0 % DE AZÚCARES AÑADIDOS

Todo el sabor de la salsa balsámica al vinagre de Módena, con 0 % de azúcares añadidos.
Endulzado con Stevia.

**Notas de cata:**
De textura gel, aterciopelada y brillante. Con notas dulzonas propias de los frutos maduros y pasificados, armonizadas con las notas ácidas del vinagre.

**DATOS LOGÍSTICOS**
Unidades de venta:
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 600 G – 70 CAJAS/PALET
CAJAS DE 8 BOTELLAS X 600 G – 96 CAJAS/PALET
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 300 G – 138 CAJAS/PALET






# DOÑA PEPA

## AL VINAGRE DE MÓDENA

Salsa de color oscuro: tonalidades caoba oscuras y brillo.
Destaca su textura aterciopelada y notas dulzonas, propias de frutos maduros y pasificados, armonizadas con las notas ácidas del vinagre de Módena.

**Notas de cata:**
De textura gel, aterciopelada y brillante.

**DATOS LOGÍSTICOS**
Unidades de venta:
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 600 G – 70 CAJAS/PALET
CAJAS DE 8 BOTELLAS X 600 G – 96 CAJAS/PALET
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 300 G – 138 CAJAS/PALET

# DOÑA PEPA

## AL PEDRO XIMÉNEZ

Salsa de color oscuro: tonalidades ébano y brillo.
Destaca su textura aterciopelada y notas dulzonas, propias de frutos maduros y pasificados.

**Notas de cata:**
De textura gel, aterciopelada y brillante.

**DATOS LOGÍSTICOS**
Unidades de venta:
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 600 G – 70 CAJAS/PALET
CAJAS DE 8 BOTELLAS X 600 G – 96 CAJAS/PALET
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 300 G – 138 CAJAS/PALET






# DOÑA PEPA

## DE MIEL DE ABEJAS

De color ámbar y tonalidad brillante.
Es una salsa balsámica con notas muy dulces debido a que combina la miel de abejas con toques afrutados de melocotón y ciruela; pero con el toque ácido y refrescante que le aporta el vinagre de vino.

**Notas de cata:**
De textura gel, aterciopelada y brillante.

**DATOS LOGÍSTICOS**
Unidades de venta:
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 600 G – 70 CAJAS/PALET
CAJAS DE 8 BOTELLAS X 600 G – 96 CAJAS/PALET

# DOÑA PEPA

## DE FRUTOS DEL BOSQUE

Se caracteriza por su sabor a fruta fresca y ácida.
Destacan sus aromas a frambuesa, mora, fresa y arándanos, combinados con los ésteres propios del vinagre de Jerez, consiguiéndose un conjunto complejo y equilibrado.

**Notas de cata:**
De textura gel, color granate con tonalidades violáceas y brillo.

**DATOS LOGÍSTICOS**
Unidades de venta:
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 600 G – 70 CAJAS/PALET
CAJAS DE 8 BOTELLAS X 600 G – 96 CAJAS/PALET
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 300 G – 138 CAJAS/PALET






# DOÑA PEPA

## AL AJO NEGRO

Combina muy bien con carnes, pescados azules, arroces y otros guisos.
De aspecto brillante y color marrón oscuro casi negro, tonalidades regaliz-chocolate.

**Notas de cata:**
Persistencia del olor de ajo negro, con notas florales y ácidas propias del vinagre.
Su sabor es predominantemente agridulce, con marcado gusto a ajo en perfecto equilibrio.

**DATOS LOGÍSTICOS**
Unidades de venta:
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 600 G – 70 CAJAS/PALET
CAJAS DE 8 BOTELLAS X 600 G – 96 CAJAS/PALET
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 300 G – 138 CAJAS/PALET

# DOÑA PEPA

## AL VINAGRE DE JEREZ

Salsa aromática y densa, obtenida a partir de mosto de uva concentrado y de una lenta reducción de Vinagre de Jerez de la mejor calidad.

**Notas de cata:**

Es una salsa marrón oscuro, brillante. Con sabor y gusto agridulce, que armoniza con notas dulzonas del mosto concentrado.

**DATOS LOGÍSTICOS**

Unidades de venta:

CAJAS DE 15 BOTELLAS X 600 G – 70 CAJAS/PALET
CAJAS DE 8 BOTELLAS X 600 G – 96 CAJAS/PALET
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 300 G – 138 CAJAS/PALET






# DOÑA PEPA

## SWEET PIRI PIRI

Se recomienda como acompañamiento para patatas fritas, tacos, wraps y burritos; y se sirve con pollo, cerdo o verduras a la parrilla. También combina bien con pescado frito o a la parrilla, como gambas, calamares o filetes de pescado; y con platos de pasta, ensaladas y tofu.

Notas de cata:
De color salmón brillante, con pimienta de cayena en polvo y dientes de ajo visibles. Textura viscosa, cremosa y suave. De sabor picante, con notas especiadas y ésteres que recuerdan al vinagre de Jerez. Dulce y ácido desde el primer momento; con un final picante y persistente y un regusto a limón, ajo y sal.

**DATOS LOGÍSTICOS**

Unidades de venta:
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 600 G – 70 CAJAS/PALET
CAJAS DE 8 BOTELLAS X 600 G – 96 CAJAS/PALET
CAJAS DE 15 BOTELLAS X 300 G – 138 CAJAS/PALET




BODEGAS PÁEZ MORILLA