



Casta
DE PETEROA®



Vinagre Vino Tinto

Origen

Vinagre de vino tinto del valle de Curicó, nace del proceso de acetificación natural de vino tinto Cabernet Sauvignon, preservando los mejores aromas de las uvas.

Características

- **Tipo de vinagre:** 100% Vinagre vino tinto Cabernet Sauvignon.
- **Acidez Máxima:** 4,2%

Notas de cata

- **Color:** Burdeo.
- **Sabor:** Presenta intensas notas varietales, sabrosa fruta y buena concentración tánica en boca.
- **Aromas:** Tostados, frutas ácidas y notas acéticas limpias y finas en nariz. Es generoso y persistente.

Sugerencias de servicio

Su genuino y complejo sabor es ideal para aliñar ensaladas, hacer cebollas en escabeche, además para elaborar marinados para carnes a la parrilla y a la cacerola.

Beneficios

El vinagre de vino es rico en sales minerales, así como en enzimas que atenúan la fermentación intestinal y ayudan a prevenir la inflamación articular. Retrasa la digestión, eliminando la sensación de pesadez y aumentando la sensación de saciedad. Tiene bajo aporte calórico y es libre de colesterol, además es un alimento antioxidante, ayuda a reducir los niveles de azúcar en sangre y a disminuir la presión arterial.

Presentación

Botellas de vidrio transparente de 500ml y bidón PVC de 5000ml.





Casta
DE PETEROA



Vinagre Vino Blanco

Origen

Vinagre de vino blanco del Valle del Maipo, nace del proceso de acetificación natural de vino blanco Chardonnay, preservando los mejores aromas de las uvas.

Características

- **Tipo de vinagre:** 100% vinagre de vino blanco.
- **Acidez Máxima:** 4,2%

Notas de cata

- **Color:** Dorado claro.
- **Sabor:** Generoso, con un final dulce y persistente. Frutas tropicales y notas acéticas limpias y finas.
- **Aromas:** Frescas notas varietales y sabrosa fruta.

Sugerencias de servicio

Su genuino y complejo sabor es ideal para resaltar el sabor de los guisos de carne y las legumbres. Un vinagre clásico para aliñar ensaladas y hacer conservas.

Beneficios

El vinagre de vino es rico en sales minerales, así como en enzimas que atenúan la fermentación intestinal y ayudan a prevenir la inflamación articular. Retrasa la digestión, eliminando la sensación de pesadez y aumentando la sensación de saciedad. Tiene bajo aporte calórico y es libre de colesterol, además es un alimento antioxidante, ayuda a reducir los niveles de azúcar en sangre y a disminuir la presión arterial.

Presentación

Botellas de vidrio transparente de 250ml y 500ml.





Casta
DE PETEROA®



Vinagre de Manzana

Origen

Vinagre a partir de manzanas provenientes de la zona sur de Chile, nace del proceso de acetificación natural de la sidra de Manzana.

Características

- Tipo de vinagre: 100% Vinagre de manzana.
- Acidez Máxima: 4,2%

Notas de cata

- Color: Caramelo, textura limpia y suave.
- Sabor: Genuino y aterciopelado, con un toque dulzón y un final persistente.
- Aromas: Frutoso, con notas a compota de manzana.

Sugerencias de servicio

Ideal para aliñar ensaladas, aderezos, mejor aún para elaborar conservas en vinagre como los deliciosos pickles.

Beneficios

Alto contenido de minerales y vitaminas tipo A, C, E, B1, B2 y B6. Sin olvidar los bioflavonoides y la pectina, una fibra natural que suele actuar como fuente de energía y ayuda a eliminar los residuos y las toxinas del organismo. Incluye ácido acético que permite la correcta absorción de los minerales, disminuye los niveles de azúcar en la sangre, reduce el colesterol y regula nuestro pH.

Presentación

Botellas de vidrio transparente de 250ml y 500 ml.

