

Reducción de Mosto, de las uvas
del Marco de Jerez Palomino y
Moscatel, mediante cocción.
100% Mosto de uva sin fermentar
0% Alcohol

Ferianes
Arrope



Aderezo culinario de orígenes milenarios, ya lo usaban los romanos, San Isidoro hablaba ya del "defrutum" o mosto cocido y de la "sapa" o vino puesto a hervir y reducido a una tercera parte, que ya habían descrito tanto Varrón como Plinio y Columela, en el siglo I. **Obtenido por la cocción esmerada del zumo de uva antes de fermentar en caldera de acero inoxidable.**

Ideal para aliños, postres, helados y guisos agridulces. También para decoración de platos. La cocina de un buen gourmet debe tener siempre a mano, para preparar una salsa exquisita en cualquier momento, una buena reducción de vino o lo que es lo mismo nuestro Arrope Ferianes. Enriquece cualquier salsa, dándole un toque de color y sobre todo unas pinceladas de sabor agridulce. Además con unas gotas, adorna y encumbra cualquier plato. Por eso, sólo nos atrevemos a sugerir los primeros pasos de ese viaje... un menú sencillo y sabroso.

