

## Lágrimas de Vino de Malvasía con Oro de 22 kts.

### Gelé of Malvasia Wine with 22Q Gold.



ESTE PRODUCTO SE  
PODRÁ DEGUSTAR EN EL  
**PABELLÓN 12**  
**STAND 12D12**

YOU WILL BE ABLE TO  
TASTE IT AT  
**PABELLÓN 12**  
**STAND 12D12**

XXIII SALÓN INTL. CLUB  
DE GOURMETS - 2009

Apareció en el mercado el 31 de julio de 2008 teniendo un gran éxito en todo el mundo. Estas lágrimas son una jalea tradicional –agua con azúcar más el zumo de una fruta- pero con un máximo del 15% de azúcar. En este caso, el zumo de fruta es un vino de Malvasía de las Islas Canarias. Se le ha añadido láminas de oro de 22 quilates para darle un toque de exquisitez y esplendor.

Si se sirve bien frío sirve para maridar con aperitivos. También queda muy bien en ensaldas y pescados a la brasa. Si se pone en un sifón y se manipula convenientemente, conseguimos tener una espuma.

Para más información, nos pueden contactar en el teléfono o via internet.

It appeared on 31st July 2009 and had a great success worldwide. It's done after the tradition on the French Gelées but we add only the 15% of sugar. The Malvasia Wine comes from the Canary Islands and we added leaves of Gold to give it a touch of unique and exquisite presentation.

Nice with appetisers if served chilly. It's also nice in salads and BBQ fish. If you put it in a siffon you may get a mousse.

For further information you may contact us through our easylinks.