

ARROPE



NOMBRE DEL PRODUCTO Arrope.

CATEGORÍA ALIMENTARIA: C, Productos elaborados.

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

ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN / CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES:

El plena campiña de Jerez , dentro de la Denominación de Origen Jerez, Xerez, Sherry, Manzanilla Sanlúcar de Barrameda.

REFERENCIAS HISTÓRICAS FIDEDIGNAS SOBRE SU PRESENCIA EN EL TERRITORIO Y, EN SU CASO, DOCUMENTACIÓN QUE LAS ACREDITE:

Orígenes milenarios, ya lo usaban los Romanos, San Isidro hablaba ya “defrutum” o mosto cocido y de la “sapa” o vino puesto a hervir y reduciendo a una tercera parte , que ya había descrito tanto “Varrom” como “Plinio” y “Columela” en el siglo I.

¿EL PRODUCTO SE ELABORA EN EL ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN?

Si.

¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO?

Si.

EN CASO AFIRMATIVO, ¿EN QUÉ CANTIDADES?

20.000 Botellas de 0.25 l. Comercializamos principalmente en EE.UU y Alemania.

NÚMERO DE PRODUCTORES

Uno. Aecovi-Jerez.

NOMBRE Y APELLIDOS DE LOS PRODUCTORES

Trabajamos en Cooperativa y no tenemos identificado los productores de uva ya que utilizamos mosto para elaborar el producto y el mosto esta almacenado sin identificación del productor.

¿SE GARANTIZA QUE EL PRODUCTO ESTÁ TOTALMENTE LIBRE DE OGM?

Si.

NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:

Aecovi-jerez. Urbanización Pie de Rey. C/ Sierra del Pinar Bº3, Nº66, 11.407 Jerez de la Frontera, (Cadiz)

Convivium

Responsable: Luis Mateos Salido

E-mail: luismateos@aecovi-jerez.com

Teléfono 649-804-527.