



PREPARADO ECOLÓGICO PARA
LA ELABORACIÓN DE SANGRÍA

Pepe Sangría

DOSSIER COMERCIAL 23



Introducción

Pepe Sangría está **fabricado en Andalucía**, concretamente en el Puerto de Santa María, su ubicación geográfica y los cultivos que rodean la comarca han favorecido su **fabricación 100% ecológica**, desde los campos frutales hasta el Brandy de Jerez donde es macerada.

El proceso de selección de los campos de cultivo, así como, la recogida de la fruta en su momento óptimo de maduración para nuestro producto es clave para obtener el sabor y frescura de este producto innovador.

PREPARADO ECOLÓGICO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍA

Pepe Sangría



Producto de España

Fabricado en Andalucía



220g

MODO DE PREPARACIÓN

FABRICADO POR N° DE RGSEAA 30.016368/ICA PARA PEPE IBÉRICA DE PREPARADOS S.L.



NUESTRA FÁBRICA

Nuestra fábrica especializada en preparados ecológicos siguen los más estrictos controles de calidad y producción. Nuestro objetivo es preservar las características nutricionales y organolépticas de los ingredientes

El equipo cualificado, controla los procesos y productos a lo largo de toda la elaboración, y realiza un seguimiento exhaustivo a los proveedores implementando sistemas de trazabilidad total que garantizan y certifican la máxima calidad de nuestro producto.

Contamos con maquinaria de última generación que garantizan la seguridad en la elaboración, obteniendo como resultado un producto de máxima calidad.



PULSA PARA VER VIDEO



Receta

Pepe Sangría está elaborado a partir de fruta fresca cortada, naranja, limón y manzana, macerado en zumo de uva y Brandy de Jerez.



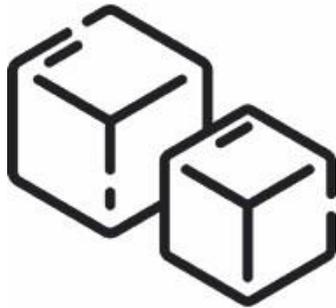
Cómo se prepara



Modo de preparación

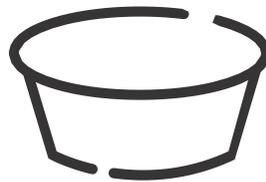
Pepe Sangría es un producto que en cuatro sencillos pasos obtenemos **1L de una sangría perfecta.**

1



6 cubitos de hielo

2



Añadir el preparado
Pepe Sangría

3



Añadir vino
recomendamos
200/300ml

4



Añadir refresco/zumo
recomendamos
200/250ml

PULSA PARA VER VIDEO



PREPARADO ECOLÓGICO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍA

Pepe Sangría



Producto de España

Fabricado en Andalucía



220g

FABRICADO POR N° DE RGSEAA 30.016368/ICA PARA PEPE IBÉRICA DE PREPARADOS S.L.
MODO DE PREPARACIÓN

Nosotros ponemos
el producto. Tu pones
la magia.

Con Pepe Sangría no solo puedes elaborar una sangría tradicional, hay cientos de combinaciones posibles para poder ofrecer a tus clientes una gran variedad de opciones, con vino blanco, con vino rosado, con cava, con Aperol, con vino frizzante, etc. En tu imaginación está la diferencia.



Un producto lleno de ventajas.



1

RÁPIDO

Una sangría perfecta en menos de 1 minuto

2

HOMOGÉNEO

Un producto con unas características y cualidades siempre iguales.

3

SIN MERMA

Olvídate de tirar fruta pasada. Nuestro producto puede permanecer a temperatura ambiente por un tiempo prologado.

4

ESPACIO

Ahorro en volúmenes de almacenamiento y aprovechamiento del espacio en barra.

5

SIN RIESGOS

Cero accidentes ocasionados en la manipulación y corte de la fruta

6

RENTABLE

Nuestros precios versus el PVP de venta del combinado ofrece una alta rentabilidad y márgenes sobre el producto.



FICHA TÉCNICA



PREPARADO PARA LA ELABORACIÓN DE SANGRÍA MEDITERRÁNEA GOURMET.									
DATOS DE LA EMPRESA									
Razón Social: PEPE IBÉRICA DE PREPARADOS S.L.	Marca: 								
Dirección: Avda. Astronomía, 1 torre 3 planta 1ª, módulo 6 41016 Sevilla									
C.I.F.: B 44566172									
Teléfono:									
Pedidos: comercial@pepeiberica.com									
DATOS DEL PRODUCTO									
Definición del Producto: Preparado de frutas para elaboración de sangría, con bajo contenido alcohólico									
Nombre del producto: Pepe Sangría Mediterránea gourmet									
Presentación comercial: Tarrina termosellada de 220 gr en cajas de 12 unidades									
Composición: Trozos de fruta ecológica (manzana verde, manzana roja, naranja y limón), zumo de uva ecológico, brandy solera.									
Normativa Legal: R.D. 3484/2000									
Condiciones de almacenamiento:	Conservar en lugar seco y fresco. mantener fuera del alcance de la luz								
Vida Útil/Consumo Preferente:	12 meses, una vez abierto, guardar en frigorífico y consumir antes de 48 horas								
Etiquetado:	Ver caja. En la unidad de consumo se detalla lote y fecha de consumo preferente								
Valor Nutricional (por 100 gr)	<table border="0"> <tr> <td>Energía (Kcal / Kjul):</td> <td>84,10 / 351,90</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos:</td> <td>20,20% (de los cuales azúcares 18%)</td> </tr> <tr> <td>Proteína:</td> <td>0,60%</td> </tr> <tr> <td>Grasas:</td> <td><1,00%</td> </tr> </table>	Energía (Kcal / Kjul):	84,10 / 351,90	Carbohidratos:	20,20% (de los cuales azúcares 18%)	Proteína:	0,60%	Grasas:	<1,00%
Energía (Kcal / Kjul):	84,10 / 351,90								
Carbohidratos:	20,20% (de los cuales azúcares 18%)								
Proteína:	0,60%								
Grasas:	<1,00%								
Volumen de Alcohólico líquido:	4,80%								
Declaración de Alérgenos:	Puede contener sulfitos								
Características Físico Químicas:	Fruta fresca sumergida en zumo de uva con brandy.pH del líquido inferior a 3,8 Brix: 40º								
Condiciones de distribución y transporte:	Transporte a temperatura ambiente. No requiere refrigeración. Protegerde temperaturas elevadas y de la luz solar directa.								
Modo de empleo:	Abrir y verter el preparado de 220 gr, para la elaboración de 1L de sangría. Añadir hielo, además de refresco y vino al gusto del consumidor. (Admite recetas diferentes a esta).								

Pepe Sangría

Atención comercial

661 279 272 - 619 468 642

comercial@pepesangria.es

www.pepesangria.es