



Vega Natun

Vinagre Premium de Naranja Amarga del Patio de los Naranjos de la Mezquita-Catedral de Córdoba



INFORMACIÓN DEL PRODUCTO / PRODUCT INFORMATION

Tipo de producto / Product type:

Vinagre Premium de Naranja Amarga / Premium Bitter Orange Vinegar

Método de producción / Production method:

Elaborado a partir de fermentado de naranaja (estilo vino de fruta).
Crafted from fermented orange beverage (fruit wine style).

Referencia / Reference

Vinagre Premium de Naranja Amarga del Patio de los Naranjos de la Mezquita Catedral de Córdoba
Premium Bitter Orange Vinegar from the Patio of the Orange Trees of the Mosque-Cathedral of Córdoba

Variedad, Indicación Geográfica / Variety, Geographical Indication

Naranja Amarga del Patio de los Naranjos de la Mezquita Catedral de Córdoba
Bitter Orange from the Courtyard of the Orange Trees of the Mosque-Cathedral of Córdoba

Cantidad Neta / Net amount:

Acidez / Acidity

10cl

10,5%

Código EAN:

8437018372935

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Fermentado de Naranja Amarga (estilo vino de fruta), (zum de naranja, sacarosa, levadura)
Fermented Bitter Orange Beverage (fruit wine style) (orange juice, sucrose, yeast).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITIONAL INFORMATION

por 100ml
per 100ml

Valor energético / Energy

0 kJ / 0 kcal

Grasas / Fat

0 g

de las cuales saturadas / of which saturates

0 g

Hidratos de carbono / Carbohydrates

0 g

de los cuales azúcares / of which sugar

0 g

Proteínas / Protein

0 g

Sal / Salt

0,00 g

 Puede contener sedimentos naturales propios de un producto artesanal.
May contain natural sediment, a characteristic of artisanal production.

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Vinagre premium elaborado artesanalmente a partir de las naranjas amargas recolectadas en el histórico Patio de los Naranjos de la Mezquita-Catedral de Córdoba. Mediante una cuidadosa doble fermentación, se obtiene un vinagre aromático, elegante y equilibrado, con una acidez viva, intensas notas cítricas y un delicado fondo amargo. Un producto gastronómico exclusivo que transforma un fruto emblemático de Córdoba en una experiencia única, uniendo historia, patrimonio, innovación y economía circular. Ideal para ensaladas, marinados, pescados, carnes, salsas, postres y elaboraciones de alta cocina.

Premium vinegar handcrafted from bitter oranges harvested in the historic Courtyard of the Orange Trees of the Mosque-Cathedral of Córdoba. Through a carefully controlled double-fermentation process, it develops an aromatic, elegant and well-balanced character, with lively acidity, intense citrus notes and a delicate bitter finish. An exclusive gourmet product that transforms one of Córdoba's most iconic fruits into a unique culinary experience, bringing together history, heritage, innovation and the circular economy. Ideal for salads, marinades, fish, meat, sauces, desserts and fine-dining creations.

DATOS DEL OPERADOR / OPERATOR INFORMATION



Bodega Vega Natun, S.L



Glorieta de los países Bálticos

Edificio BAOBAB 2, Nave 2

14014 Córdoba

España

info@veganatun.com / fran@veganatun.com



www.veganatun.com

Product made from bitter oranges from:

El Patio de los Naranjos de la Mezquita Catedral de Córdoba



Envase reciclable



elaborado artesanalmente



Comprometidos con la economía circular

+ info.



Código EAN

