



Nota de prensa

GELÉE DE VINO PEDRO XIMÉNEZ ÁNIMA ÁUREA, UN REGALO EXQUISITO Y MUY SUGERENTE PARA DAR SABOR A ESTA NAVIDAD

Es una delicia gourmet que resulta perfecta con foie, queso y carne... El acompañamiento ideal para conquistar a los paladares más exigentes

Madrid, noviembre de 2008

Ánima Áurea vuelve a sorprendernos. La extraordinaria calidad y originalidad, de nuevo, han sido las premisas para elaborar su **Gelée de Vino Pedro Ximénez**, un regalo gourmet para estas fiestas que dejará con la boca abierta a los buscadores de las pequeñas joyas gastronómicas más selectas y que conquistará a los amantes de las propuestas culinarias más exquisitas.

Sin duda, una pequeña delicia que resulta el mejor acompañante de platos tan sabrosos como el foie y el paté, los quesos de cabra o curados y también las carnes a la brasa, entre otras propuestas. Un toque muy especial para los platos más sencillos. Además, es perfecto para glasear helados y frutas frescas, o simplemente sobre pan, como desayuno o merienda.

Descubra la irresistible dulzura de este delicado y exclusivo gelée de autor elaborado artesanalmente con una selección de los mejores vinos Pedro Ximénez y pectina natural. Para su creación, el primer paso fue hallar la materia prima de mayor calidad, por ello, **Ánima Áurea** buscó entre las principales bodegas de Andalucía que producen PX, un exquisito vino dulce, pleno y suave a la boca, con profundos y sugerentes aromas de pasificación.

El **Gelée de Vino Pedro Ximénez** es un capricho irresistible al que rendirse sin condiciones ya que no contiene azúcares añadidos. Un aderezo sano, único y muy atrevido para que los platos de nuestra mesa brillen por su originalidad. De textura delicada, no sólo potencia y resalta el sabor de todo tipo de alimentos, sino que además, en el paladar, despierta sutiles sabores así como aromas afrutados, recuerdos de ciruelas, orejones... recuerdos de la fuerza, distinción y personalidad de los mejores PX del año.

Esta succulento aderezo completa la selecta gama de productos **Ánima Áurea**, cuya extraordinaria calidad les ha procurado un hueco en las despensas de los gourmets profesionales y aficionados al arte del buen comer, con productos como:

- **Ánima Áurea**, aceite de oliva virgen extra, coupage de las variedades Arbequina y Picual, dotado de una gran riqueza organoléptica y con personalidad propia. Exclusiva 'esencia dorada', como su nombre indica.
- **Vinum Acre**, aderezo gastronómico resultado de una estudiada mezcla entre Vinagre Viejo de Jerez, vino Pedro Ximénez, vinos generosos y mosto de uva.
- **Epytirum**: exquisito paté de aceitunas verdes elaborado a partir de una conocida receta del siglo II d.c.

Por su calidad, originalidad y diseño, de cara a las próximas Navidades o en cualquier ocasión especial, elegir los productos de Olive Land Products es una garantía de éxito. El **Gelée de Vino Pedro Ximénez Ánima Áurea** se adquiere en cualquiera de los **Club Gourmet de El Corte Inglés** que cubren todo el territorio nacional. También, en establecimientos como E&A Gispert, en Barcelona; Lukas, en San Sebastián y en las Pastelerías Mallorca de Madrid. Además, se puede conseguir directamente llamando al teléfono 91 319 97 67 o por correo electrónico info@oliveland-products.com . El precio aproximado de venta al público es de 5,50 euros el envase de 130 gramos.

More information in: Aires News Communication www.airesnews.com

Isabel Aires
isabel@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán
jana@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14