



CALANGO
SIDRA ARTESANAL

Contacto: Adolfo Delgado D.
Representante de Marca
adelgado@infomundonegocios.com
Cel. +51 933 458 306



| La manzana

Las manzanas utilizadas en nuestra sidra son las tradicionales manzanas peruanas Delicia e Israel, cultivadas en los valles de Mala y Cañete respectivamente, ambos al sur de Lima.

Estas manzanas son acopiadas por los proveedores de diferentes agricultores dándonos así la diversidad de las diferentes zonas y alturas de los valles.

Gracias a esto tenemos los tonos dorados característicos, sabores complejos y aromas intensos en nuestras sidras.





| La planta

Nuestra planta está ubicada en Pachacamac, la cual cuenta con todas las certificaciones exigidas por el estado.

Los equipos utilizados tienen los mas altos estándares de la industria lo cual nos garantizan un **producto de la más alta calidad**.

La receta fue elaborada en colaboración con enólogos peruanos y los encargados de la producción tiene amplia experiencia en la elaboración de fermentados así como cursos específicos en elaboración de sidra.

| La elaboración

Pasos:

Selección, Lavado, Molienda, Prensado, Fermentación, Filtrado, Gasificación y Embotellado Isobárico

Tiempo:

5 semanas

Grado alcohólico:

7% (Sin ningún agregado extra)

Tipo:

Semi seco con 4 grados brix

Características:

Clarificada, doble filtrado y gasificado a 1.2 bar

Presentación:

Botella de 330 ml y 750 ml



CALANGO
SIDRA ARTESANAL
MANZANA ISRAEL

| Maridaje

La sidra debe servirse a una temperatura de entre 5 y 7 grados centígrados. El vaso o copa debe ser de base angosta para preservar las burbujas.

Nuestra sidra marida muy bien con una amplia variedad de alimentos, entre ellos se destacan:

Quesos:

brie, camembert, edam, manchego y roquefort.

Charcutería: prosciutto, jamón serrano, salame.

Frutos secos y nueces: ciruela, dátiles, higos, pasas, membrillo y arándanos. Almendras, cashews y pistachos.

Pescados y Mariscos: atún, bonito, sardina, bacalao, salmón y pescados grasos en general.

Pastas y pizza: salsas o toppings de sabor fuerte.

Parrilla: Carne, chorizos, pollo

Postres y dulces: En general.



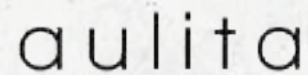
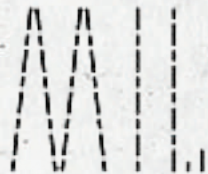
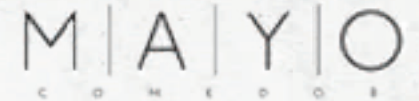
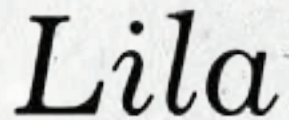
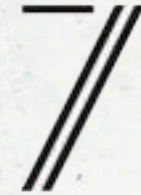
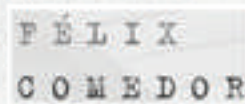
| Locales

La Sanahoria, Raices Mercado Sostenible, Flora y Fauna Mercado Saludable, La Gourmentha, Beli & Co, Casa Gourmet Cajamarca, Gourmet 117.



| Restaurantes

La Mar, Central Restaurante, Félix Comedor, Siete Restaurante, 13 Monjas, Lila Dasso Restaurante, Wingman, Crepería Amélie, KJolle, MAYO Central, MIL, Organika, Aulita, Casa Palma, Creperie Patrick.



| Bares y Cafés

Aldaba Café, Paskana Café, Palais Rooftop, Dalida, Barra 55.



Variedades y Presentaciones

Manzana Delicia



330ml.

Manzana Israel



Special Blend



750ml.



La empresa

La idea de producir sidra en el Perú nace de la necesidad de ofrecer una bebida alcohólica diferente a lo que el mercado estaba acostumbrado. Esto cubre un nicho desatendido entre la cerveza y los licores de mayor graduación alcohólica.

En USA y Europa el nuevo boom es la sidra. En los últimos 10 años ha venido ganando cada vez mayor mercado y queremos replicarlo en el Perú, siendo los primeros en el rubro.

| Precios

330ml.

s/. 12.00 inc. igv la unidad Caja de 24 unidades

750ml.

s/. 39.00 inc. igv la unidad Caja de 6 unidades

Barril 30 lts

s/. 900.00 inc. igv

Contacto: Adolfo Delgado D.
Representante de Marca
adelgado@infomundonegocios.com
Cel. +51 933 458 306

*Factura a 30 días



| Premios ganados

