

SOLERA

El Majuelo

Desde 1864

1
112

UN LEGADO FAMILIAR DE SEIS GENERACIONES

Fundada en 1997 en Jerez de la Frontera, Productos Majuelo S.L., fue creada por la tercera y cuarta generación de una familia de prestigiosos vinateros y vinagreros. Su saber hacer ha ido pasando de padres a hijos y hoy nos permite disfrutar de inigualables vinagres, principalmente los amparados bajo la Denominación de Origen "Vinagre de Jerez".





Vinagre de Jerez

Sherry Vinegar
Vinaigre de Xérès



Elaborado a partir de la selección de Vinos de Jerez y se envejece siguiendo el tradicional sistema de criaderas y soleras; con 6 meses de crianza en botas de roble americano. Es un vinagre seco. Tiene una acidez suave y agradable. Con el característico color caoba de los Vinagres de Jerez.

Especialmente recomendado para su uso en aliños, vinagretas, sopas frías (gazpacho) y frutas como el fresón.



Made from the selection of Sherry Wines and aged following the traditional system of criaderas and soleras; with 6 months of aging in American oak barrels



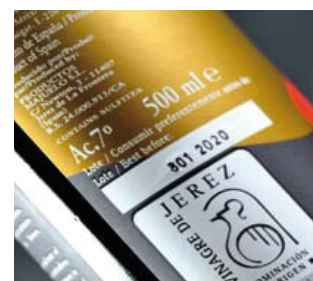
It is a dry vinegar. It has a soft and pleasant acidity. With the characteristic mahogany color of the Sherry Vinegars.

Especially recommended for use in dressings for salads, cold soup (gazpacho) or with certain fruits such as strawberries.



Fabriqué a partir de la sélection de vins de Xérès et vieilli selon le système traditionnel des criaderas et soleras ; avec 6 mois de vieillissement en fûts de   ne américain. C'est un vinaigre sec. Il a une acidité douce et agréable. Avec la couleur acajou caractéristique des vinaigres de xérès

Spécialement recommandé pour assaisonnements, vinaigrettes, soupes froides (gazpacho) et certain fruits comme par exemple les fraises.



Formatos Formats



Vinagre de Jerez RESERVA

Sherry Vinegar Reserve
Vinaigre de Xérès Réserve



Producto resultante de la acetificación de vinos de la Denominación de Origen Vinos de Jerez y su posterior envejecimiento durante al menos 2 años en botas de roble americano. Color caoba con tonos verdosos. Destaca la intensidad gustativa de los Vinagres de Jerez.

Recomendado su uso para vinagretas, todo tipo de salsas, gazpachos y ciertas frutas.



Product resulting from the acetification of wines from the Sherry Denomination of Origin and their subsequent aging for at least 2 years in American oak barrels.

Mahogany color with greenish tones. The taste intensity of the Sherry Vinegars stands out. Recommended for vinaigrettes, all kinds of sauces, gazpachos and certain fruits.



Produit résultant de l'acétification des vins de l'appellation d'origine Sherry et de leur vieillissement ultérieur pendant au moins 2 ans en fûts de chêne américain.

Couleur acajou avec des tons verdâtres. L'intensité du goût des vinaigres de Xérès se démarque. Recommandé pour les vinaigrettes, toutes sortes de sauces, les gaspachos et certains fruits.



Formatos Formats



250 ml



500 ml



Vinagre de Jerez GRAN RESERVA

Sherry Vinegar Gran Reserve
Vinaigre de Xérès Grand Réserve



www.productosmajuelo.com



Acetificación natural vinos de Jerez seleccionados. Mas de 10 años de crianza. Color oscuro, intenso. Aromas a madera y frutos secos. Tiene una acidez muy elegante. Se puede usar como un aderezo tradicional, para potenciar guisos, fondos y escabeches



Aged for more than 10 years in American oak barrels, made using traditional methods through natural acetification.



Dark, intense colour. Aromas of wood and dried fruits. It has a very elegant acidity. It can be used as a traditional dressing, to enhance stews, stocks and marinades.



Vieilli pendant plus de 10 ans en fûts de chêne américain, élaboré selon des méthodes traditionnelles par acétification naturelle. Couleur sombre, intense. Arômes de bois et de fruits secs. Il a une acidité très élégante. Il peut être utilisé comme vinaigrette traditionnelle, pour rehausser les ragoûts, les bouillons et les marinades.



Vinagre de Jerez AL PEDRO XIMENEZ

PX Sherry Vinegar
Vinaigre de Xérès PX



El Vinagre de Jerez PX, se elabora a partir de la variedad de uva dulce Pedro Ximenez y es envejecido siguiendo el tradicional sistema de "Soleras y Criaderas". La uva PX que es expuesta al sol para su pasificación, dulcifica el bouquet de este preciado Viangre de Jerez. Se muestra extraordinariamente aromático y suave. Es perfecto para reavivar el sabor de cualquier plato, incluidos postres y, especialmente, carnes de caza, pato y ternera.



It is perfect for reviving the flavor of any dish, including desserts and, especially, game meats, duck and veal.



Il est parfait pour raviver la saveur de n'importe quel plat, y compris les desserts et, en particulier, les viandes de gibier, le canard et le veau.



Formatos
Formats



250 ml

Vinagre de Jerez AL PX MACETILLA

PX Macetilla Sherry Vinegar
PX Vinaigre de Jerez Aigre-Doux Macetilla



Este vinagre es fruto de una mimada elaboración y un envejecimiento durante años en botas de roble. Las técnicas empleadas para su fermentación acética siguen procesos mozárabes, ya usados tradicionalmente en Al-Andalus y rescatados de antiguos tratados del siglo XIV. Vinagre agridulce, agradable al paladar, cuyo aroma nos recuerda al de las viejas bodegas jerezanas. Posee un intenso color caoba, siendo suave a la nariz con regusto a Palo Cortado. Se puede utilizar como un aderezo original para postres, o para maridar con quesos añejos o azules.



This vinegar is the result of a pampered elaboration and aging for years in oak casks. The techniques used for its acetic fermentation follow Mozarabic processes, already traditionally used in Al-Andalus and rescued from ancient treatises of the 14th century. Bittersweet vinegar, pleasant to the palate, whose aroma reminds us of that of the old Jerez cellars. It has an intense mahogany color, being smooth on the nose with an aftertaste of Palo Cortado. It can be used as an original dressing for desserts, or to pair with aged or blue cheeses.



Ce vinaigre est le résultat d'une élaboration soignée et d'un vieillissement de plusieurs années en fûts de chêne. Les techniques utilisées pour sa fermentation acétique suivent les procédés mozarabes, déjà traditionnellement utilisés en Al-Andalus et sauvés des anciens traités du 14ème siècle. Vinagre agridulce, agréable au palais, dont l'arôme nous rappelle celui des vieilles caves jézoises. Possède une couleur caoba intense, étant doux au nez avec un arrière-goût de Palo Cortado. Il peut être utilisé comme vinaigrette originale pour les desserts, ou pour accompagner des fromages affinés ou bleus.



Formatos
Formats



250 ml



5 l



Vinagre de Jerez AL MOSCATEL

Moscatel Sherry Vinegar
Vinaigre de Jerez au Moscatel



www.productosmajuelo.com



Acetificación parcial del vino, seguida de un envejecimiento en botas de roble americano durante al menos 5 años donde sigue su oxidación natural. Característico por sus colores dorados, tiene aromas a geranios y sabores que recuerdan a miel. Se aconseja su uso en ensaladas, vinagretas o aliños de cítricos y frutas.



Partial acetification of the wine, followed by aging in American oak barrels for at least 5 years where it continues its natural oxidation. Characterized by its golden colors, it has aromas of geraniums and flavors reminiscent of honey. Its use is recommended in salads, dressings or citrus and fruit dressings.



Acétification partielle du vin, suivie d'un vieillissement en fûts de chêne américain pendant au moins 5 ans où il poursuit son oxydation naturelle. Caractérisé par ses couleurs dorées, il a des arômes de géranium et des saveurs rappelant le miel. Son utilisation est recommandée dans les salades, les vinaigrettes ou les vinaigrettes aux agrumes et aux fruits.



Formatos
Formats



250 ml

Vinagre de Jerez ECOLÓGICO

Organic Vinegar
Vinaigre Écologique



Elaborado con uvas certificadas como ecológicas por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica. Envejecido en botas de roble americano durante más de dos años. Es un vinagre seco. Tiene una acidez suave y agradable. Con el característico color caoba de los Vinagres de Jerez. Especialmente recomendado para su uso en aliños, vinagretas, sopas frías (gazpacho) y frutas como el fresón.



Made with grapes certified as organic by the Andalusian Committee for Organic Agriculture. Aged in American oak barrels for more than two years. It is a dry vinegar. It has a soft and pleasant acidity. With the characteristic mahogany color of the Sherry Vinegars. Especially recommended for use in dressings for salads, cold soup (gazpacho) or with certain fruits such as strawberries.



Fabriqu  avec des raisins certifiés biologiques par le Comité andalou pour l'agriculture biologique. Vieilli en fûts de   ne américain pendant plus de deux ans C'est un vinaigre sec. Il a une acidité douce et agréable. Avec la couleur acajou caractéristique des vinaigres de xérès. Spécialement recommandé pour assaisonnements, vinaigrettes, soupes froides (gazpacho) et certain fruits comme par exemple les fraises.



Formatos
Formats



250 ml



Vinagre de manzana ECOLÓGICO

Organic Cider Vinegar
Vinaigre de cidre bio



www.productosmajuelo.com



Vinagre elaborado a partir de la selección de manzanas con certificación ecológica. Gracias a la acidez y frescura que aporta la manzana, este vinagre es perfecto para contrastar el dulzor de los postres o darle un toque original a nuestro aliños.



Vinegar made from the selection of certified organic apples. Thanks to the acidity and freshness provided by the apple, this vinegar is perfect for contrasting the sweetness of desserts or giving an original touch to our dressings.



Vinaigre issu de la sélection de pommes certifiées biologiques. Grâce à l'acidité et à la fraîcheur apportées par la pomme, ce vinaigre est parfait pour contraster la douceur des desserts ou donner une touche originale à nos vinaigrettes.



Formatos
Formats



250 ml

Vinagre al OLOROSO

Oloroso wine Vinegar
Vinaigre de Oloroso



Acetificación parcial del vino, seguida de un envejecimiento en botas de roble americano durante al menos 5 años donde sigue su oxidación natural .
Color ámbar oscuro, con aromas a cedro, vainilla y frutos secos, en boca combina la acidez con la dulzura característica de un oloroso. Se puede utilizar para ensalzar los sabores de guisos, fondos, escabeches y potenciar carnes.



Partial acetification of the wine, followed by aging in American oak barrels for at least 5 years where it continues its natural oxidation Dark amber color, with aromas of cedar, vanilla and dried fruit, in the mouth it combines acidity with the characteristic sweetness of an Oloroso. It can be used to enhance the flavors of stews, stocks, marinades and enhance meats.



Acétification partielle du vin, suivie d'un vieillissement en fûts de chêne américain pendant au moins 5 ans où il poursuit son oxydation naturelle. De couleur ambre foncé, avec des arômes de cèdre, de vanille et de fruits secs, en bouche il allie l'acidité à la douceur caractéristique d'un Oloroso. Il peut être utilisé pour rehausser les saveurs des ragoûts, des bouillons, des marinades et rehausser les viandes.



Formatos
Formats



250 ml

Vinagre BALSÁMICO de Modena

Modena Balsamic Vinegar
Vinaigre Balsamique du Modena



Elaborado siguiendo las directrices de la Indicación Geográfica Protegida "Aceto Balsámico de Modena". Color caoba oscuro. Con matices dulces y una acidez suave. Recomendado para elaborar vinagretas y potenciar aromáticamente elaboraciones.



Elaborated following the guidelines of the Protected Geographical Indication "Aceto Balsamico de Modena". Dark mahogany colour. With sweet nuances and a soft acidity. Recommended for making vinaigrettes and aromatically enhancing preparations.



Élaboré selon les directives de l'Indication Géographique Protégée "Aceto Balsamico de Modena". Couleur acajou foncé. Avec des nuances douces et une douce acidité. Recommandé pour la réalisation de vinaigrettes et de préparations aromatisantes.



Formatos
Formats



Vinagre BALSÁMICO

Balsamic Vinegar
Balsamique du Xeres



Vinagre elaborado a partir de la selección de manzanas con certificación ecológica. Gracias a la acidez y frescura que aporta la manzana, este vinagre es perfecto para contrastar el dulzor de los postres o darle un toque original a nuestro aliños.



Vinegar made from the selection of certified organic apples. Thanks to the acidity and freshness provided by the apple, this vinegar is perfect for contrasting the sweetness of desserts or giving an original touch to our dressings.



Vinaigre issu de la sélection de pommes certifiées biologiques. Grâce à l'acidité et à la fraîcheur apportées par la pomme, ce vinaigre est parfait pour contraster la douceur des desserts ou donner une touche originale à nos vinaigrettes.



Formatos
Formats



250 ml



5 L
x2

Salsas BALSÁMICAS

Blasamic Sauce
Sauce balsamique



Elaborada tras una cuidadosa selección de los mejores Vinagres de Jerez y su posterior reducción densa y aromática. Tienen una textura caramelizada y una amplia gama de matices en boca que le confiere una gran diversidad de usos. Es un producto desarrollado pensando en la necesidad de los chefs de una salsa lista para usar. Pueden acompañar carnes a la brasa, patés, quesos, verduras, patatas, ensaladas, helados y frutas.



This is a balsamic vinegar that is made following the family method and comes from grapes from the province of Cádiz. They have a caramelized texture and a wide range of nuances in the mouth that gives them a wide variety of uses. It is a product developed with chefs' need for a ready-to-use sauce in mind. They can accompany grilled meats, pâtés, cheeses, vegetables, potatoes, salads, ice cream and fruit.



Il s'agit d'un vinaigre balsamique élaboré selon la méthode familiale et issu de raisins de la province de Cadix. Ils ont une texture caramélisée et une large gamme de nuances en bouche qui leur confère une grande variété d'utilisations. C'est un produit développé en pensant aux besoins des chefs pour une sauce prête à l'emploi. Ils peuvent accompagner les viandes grillées, les pâtés, les fromages, les légumes, les pommes de terre, les salades, les glaces et les fruits.

Formatos
Formats



350 ml

Salsas BALSÁMICAS

Blasamic Sauce
Sauce balsamique



Mostagre es una propuesta culinaria que fusiona los sabores procedentes de una Mostaza Premium con la complejidad y profundidad de nuestros Vinagres Reserva de la DO "Vinagres de Jerez". Mostagre Original encaja a la perfección con salados, carnes a la brasa, parrillas o hamburguesas. Mostagre Salad es un aderezo ideal para acompañar ensaladas y todo tipo de verduras.



Mostagre is a culinary proposal that fuses the flavors from a Premium Mustard with the complexity and depth of our Reserva Viinagres from the DO "Vinagres de Jerez"



Mostagre Original fits perfectly with salty, grilled meats, grills or hamburgers. Mostagre Salad is an ideal dressing to accompany salads and all kinds of vegetables.



Mostagre est une proposition culinaire qui fusionne les saveurs d'une Moutarde Premium avec la complexité et la profondeur de notre Reserva Viinagres de la DO "Vinagres de Jerez". Mostagre Original s'accorde parfaitement avec les viandes salées, grillées, les grillades ou les hamburgers. La salade Mostagre est une vinaigrette idéale pour accompagner les salades et toutes sortes de légumes.

Formatos
Formats



350 ml



5 l



Escamas de Sal de El Majuelo, es una sal empleada como condimento generalmente en la alta cocina, su elaboración es puramente artesanal y laboriosa. Suele formar unos cristales suaves en forma de escamas. Ideal para emplearla en carnes a sacarlas de la parrilla por ejemplo, en aperitivos varios, setas, etc.



Salt Flakes from El Majuelo, is a salt used as a seasoning generally in haute cuisine, its preparation is purely handmade and laborious. It usually forms soft crystals in the form of scales. Ideal to use it in meats to remove them from the grill for example, in various appetizers, mushrooms, etc.



Flocons de sel d'El Majuelo, est un sel utilisé comme assaisonnement généralement dans la haute cuisine, sa préparation est purement artisanale et laborieuse. Il forme généralement des cristaux mous sous forme d'écailles. Idéal pour l'utiliser dans les viandes pour les retirer du gril par exemple, dans divers apéritifs, champignons, etc.



60g



210g



1500g

Goma XANTANA

Xanthan Gum



La goma xantana, o xantano, es un espesante alimentario. El aspecto físico de la goma xantana es el de un polvo color crema que se disuelve en agua caliente o fría produciendo soluciones de viscosidad relativamente alta a concentraciones bajas.



Xanthan gum, or xanthan gum, is a food thickener. The physical appearance of xanthan gum is that of a cream-colored powder that dissolves in hot or cold water, producing solutions of relatively high viscosity at low concentrations.



La gomme xanthane, ou gomme xanthane, est un épaississant alimentaire. L'apparence physique de la gomme de xanthane est celle d'une poudre de couleur crème qui se dissout dans l'eau chaude ou froide, produisant des solutions de viscosité relativement élevée à de faibles concentrations.



350g



Sabor inigualable, déjate enamorar por este grupo de productos de nuestra propia marca realizados con todo nuestro esmero Amparado por la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez» .

Esta denominación debe sus características genuinas a su proceso de envejecimiento, ya que este se hace en las bodegas jerezanas siguiendo un sistema tradicional de criaderas y soleras.

Este método resulta ideal para que las bacterias acéticas perfeccionen su trabajo lentamente confiriéndole esa acidez característica y diferente de los vinagres convencionales.

Los vinagres de Jerez se caracterizan por tener un mínimo grado de acidez de 70 g/L frente a lo mínimo de otros vinagres de vino convencionales de 60 g/L. Se trata de un vinagre, que en boca recuerda a los vinos de Jerez.

Su grado de acidez le otorga una capacidad extraordinaria para potenciar el gusto de los alimentos, lo que le convierte en un perfecto sustituto de la sal



Desde 1864

info@productosmajuelo.com

Tel: 956 30 64 04

Parque Científico Tecnológico Agroindustrial, Avda. del Desarrollo Tecnológico nº2
11591 - Jerez de la Frontera (Cádiz)

www.productosmajuelo.com