

GABESA

GALLEGA DE BEBIDAS, S.A.





Nuestros **VALORES**

- Fabricamos **Vinagres de forma Artesanal**
- Tenemos **50 años de Experiencia**
- Utilizamos **productos Naturales**
- Controlamos la **Calidad en todo el proceso**
- Disponemos de **Marcas de prestigio**
- Vinagres **Naturales y Ecológicos**



Nuestra **MATERIA PRIMA**



- El vinagre es un complemento para infinidad de recetas culinarias y es un elemento indispensable en cualquier cocina, pero no todos los vinagres son iguales.
- Nosotros llevamos a cabo el proceso productivo de principio a fin, es decir, desde la recepción del vino o la sidra, la maceración en cubas de madera y su envasado.

Nuestros **PRODUCTOS**

- Marca: **Viñaterra**
- Producto: **Vinagres especiales de vino y sidra**
- Envases: **Botella de vidrio de 250 ml, de diseño exclusivo con tapón de madera**
- Variedades: Frambuesa, Sidra, Estragon, Limón, Finas hierbas, Vino tinto, Vino blanco, Ajo, Cuatro aromas y Pimperil.

Viñaterra®



Nuestros **PRODUCTOS**

- Marca: **Ecoterra**
- Producto: **Vinagres Ecológicos especiales de vino y sidra**
- Envases: **Botella de Vidrio de 250 ml, de diseño exclusivo con tapón de madera**
- Variedades: Vinagre de sidra ecológico, Vinagre de sidra ecológico y frambuesas, Vinagre de sidra ecológico y frutos del bosque, Vinagre de vino blanco ecológico y Vinagre de vino tinto ecológico.



Nuestros **MERCADOS y CLIENTES**

- Trabajamos, entre otros, para clientes de:



EUROPA

- *España, Alemania, Suecia, Bélgica, Francia y Gran Bretaña*



AMERICA

- *EEUU, México*



ASIA

- *Japón*



OCEANIA

- *Nueva Zelanda*

Nuestro **PROCESO** de **PRODUCCION**

La elaboración del vinagre está basada en principios naturales. Las acetobacterias (Mycoderma, Aceti) son las responsables de la transformación del alcohol en ácido acético y son mantenidas de una forma flotante en la mezcla alcohólica por una turbina de aireación. Este sistema es conocido mundialmente por el método FRINGS.

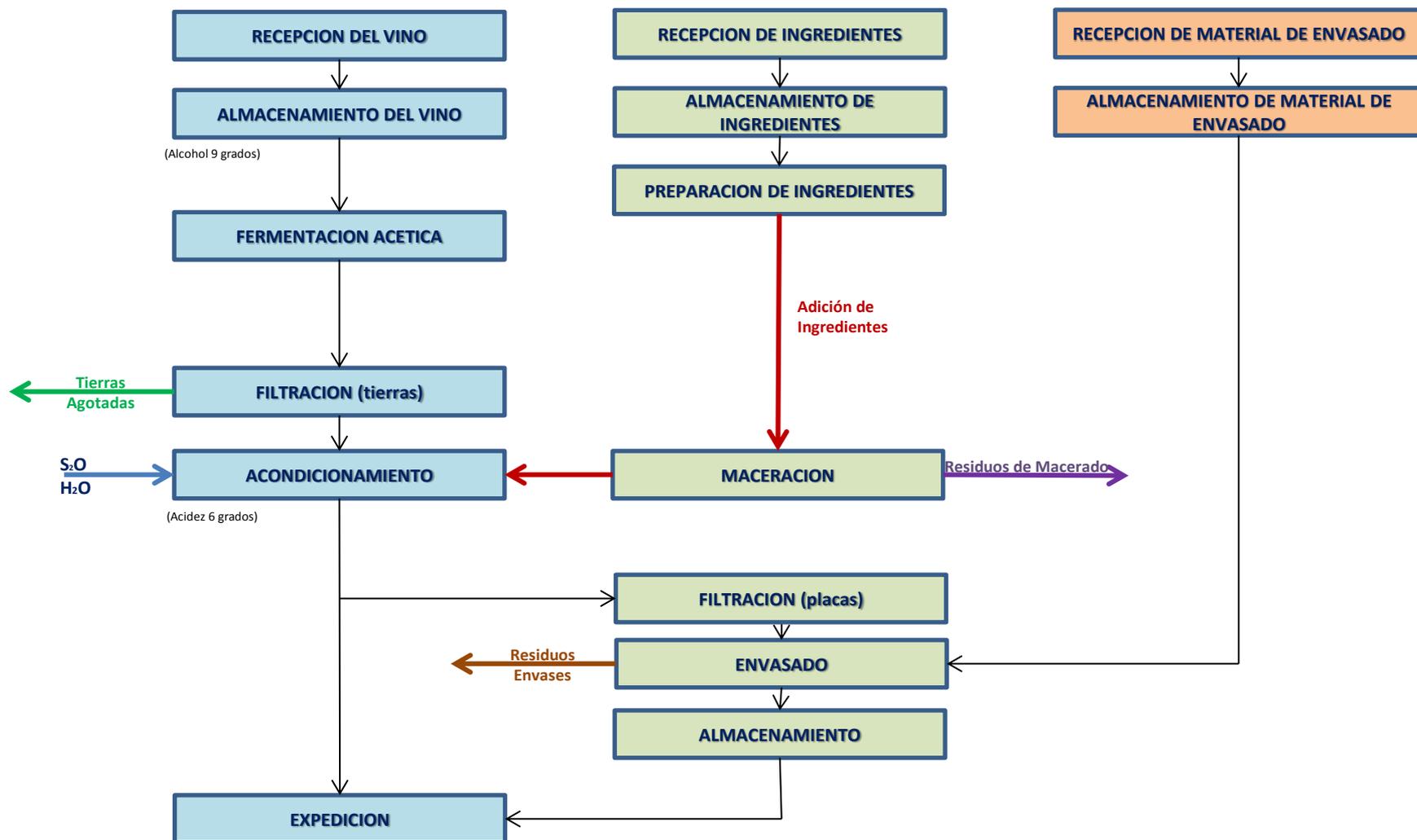
Todos los vinagres al final del proceso de fermentación, presentan una turbidez que hace necesario someterlos a un proceso de clarificación.

Este va a contribuir a la estabilidad del vinagre y a la conservación de sus características aromáticas. Una vez decantado el vinagre clarificado, se somete a un proceso de filtración, cuya finalidad es la separación de las impurezas del vinagre. Del vinagre ya clarificado, y filtrado, se separan muestras para su análisis en la misma fábrica.

La empresa **controla en todo momento la calidad**, se envía por cada lote de los diferentes vinagres una muestra al Laboratorio Fitopatológico, dependiente del organismo oficial.



Nuestro **DIAGRAMA DE FLUJO** del VINAGRE de VINO



Nuestra **LOCALIZACION**



GALLEGA DE BEBIDAS, S.A.

Pol. Ind. de Sabón, P. 10

15142 Arteixo – A Coruña (España)

Telf.: 981 60 00 69 – Fax: 981 60 12 60

E-mail: gabesa@gabesa.com

www.gabesa.com | www.gallegadebebidas.es



<http://gallegadebebidas.es/blog-gabesa-fabrica-de-vinagres-vinaterra-montefalco-ecoterra/>



<http://www.facebook.com/vinagresgabesa>



<https://plus.google.com/110318938151334888553/about?gl=es&hl=es>



<https://twitter.com/vinagresgabesa>



<http://www.pinterest.com/vinagresgabesa/>