



REBOLLÍN

FUSIÓN DE SIDRA



Fusión de sidra

Rebollín Fusión de Sidra es un producto que profundiza en las raíces de Asturias, fusionando por primera vez dos de las materias primas más representativas de nuestro campo: la leche de las vacas que pastan en las montañas del Principado y la sidra natural, fruto del prensado de la manzana, dos alimentos nutritivos y complementarios.

Sidra y leche se mezclan antes de realizar la cuajada, a través de un innovador proceso desarrollado por nuestra quesería.

Rebollín Fusión de Sidra ofrece una elegante combinación en boca, conjugando un sabor sutil con leves recuerdos de manzana, acompañado del carácter láctico y mantecoso de la leche de vaca. Al tacto es tierno y sedoso. Su aroma tiene también toques florales y frutales, resultado de la armonización e integración con la sidra.



Cider fusion

Rebollin Cider Fusion goes into Asturians' roots in depth, combining for the first time the two most important products from our region, Asturian cows' fresh milk and natural cider, fermented apple juice elaborated by using traditional methods. Rebollin Cider is a blend of two nutritional and complementary products.

Rebollin Cider Fusion is produced by an innovative process developed by our cheese dairy, the secret is the blend of the milk and cider before the curd is made.

Rebollin Cider Fusion, just with a simple bite, offers an elegant combination in our mouth, combining a subtle apple flavour accompanied with a lactic and greasy taste of the cow milk. The texture is smooth and tender, with a fruity and floral bouquet, as a result of the harmonization of the cider and the milk.

Ficha logística / Logistic data

Agrovaldés S.C.L.
N.R.S: ES-1506244/O-CE

Leche pasteurizada de vaca, sidra natural, cloruro cálcico, fermentos lácticos, cuajo y sal.
Pasteurised cow's milk, natural cider, calcium chloride, lactio bacteria, rennet and salt.

Conservación: Refrigerado, entre 4 y 10°C
Preserve refrigerated between 39.2 and 50 degrees Fahrenheit.



Normal / Normal

Envase individual / Individual Pack

Peso aprox: / Approx. weight: 450-500 g
Envasado en bolsa de plástico al vacío y presentado en caja de cartón.
Vacuum-packed in a plastic bag and delivered in a tapered cardboard box.
Formato: / Format: 110 x 110 x 80 mm

GTIN: 84 37009303 047

Cajas 9 unidades / 9 units Box

Peso aprox: / Approx. weight: 4.5 Kg
Formato / Format: 330 x 245 x 115 mm.

GTIN: 1 84 37009303 04 4



Grande / Big

Envase individual / Individual Pack

Peso aprox: / Approx. weight: 900 g
Envasado en bolsa de plástico al vacío y presentado en caja de cartón.
Vacuum-packed in a plastic bag and delivered in a tapered cardboard box.
Formato / Format: 125 x 125 x 85 mm

GTIN: 84 37009303 054

Cajas 9 unidades / 9 units box

Peso aprox: / Approx. weight: 8.5 Kg
Formato / Format: 380 x 260 x 130 mm.

GTIN: 1 84 37009303 05 1



Envases / Packaging

Los productos Rebollín se presentan al mercado en una atractivo y práctico envase de cartón, que facilita su manipulación y disposición en lineales y expositores.

Rebollín products are marketed in an attractive and practical cardboard pack, making it easy to handle and place them on shelves and display stands.



Fusión de culturas



Agrovaldés
Polígono El Zarrín, 33891 La Espina
Salas, Principado de Asturias
Teléfono: 985 837 332
rebollin@agrovaldes.es

Visitas guiadas

Martes, miércoles y jueves de 10:30 a 14:00
Duración aproximada: 90'
Degustación y venta de producto.
Concertar cita previa en el teléfono: 985 837 332

Guided tours

Tuesday, Wednesday and Thursday from 10.30 am to 2 pm
Approximate duration: 90 minutes.
Product tasting and sale.
Telephone number to request an appointment: 985 837 332

www.rebollin.com