

# LA GAVIOTA MARIOLA

Nuestra versión más moderna,  
con un toque de dulzor

16.00€\*

\*IVA incluido PVP



Premis Gastronòmics *Mallorca* 2024

PREMI NOVA INICIATIVA D'EMPRESA

PROMOCIÓ AGROALIMENTARIA

## INGREDIENTES

- Oloroso
- Alcohol Vínico
- Azúcar Invertido
- Hierbas aromáticas

## ALERGENOS:

- Sulfitos, por debajo de los límites establecidos legalmente.

## FICHA TÉCNICA

Kj	688
Kcl	164
Grasas	0
De las cuales saturadas	0
Hidratos	20
De los cuales azúcares	20
Proteínas	0
Sal	0



## LA GAVIOTA MÁS TIERNA

Nuestra otra versión, una variante con más Pedro Ximenez, más dulce y moderno, para aquellos que disfrutan la vida sin que nadie les amargue.

Disfrútalo sin complejos, sin presiones, solo con la tranquilidad, pensando en la libertad que nuestra querida Mariola nos recuerda cada día con el aleteo de sus alas.

Un vermouth para disfrutar de los momentos mágicos.

Su sabor único te transportará a un atardecer en la isla de Mallorca, donde el cielo se tiñe de colores cálidos y el mar refleja la luz del sol poniente.

Un sabor dulce y equilibrado

Notas de vainilla y especias mediterráneas.

Un toque de naranja amarga que aporta frescura al conjunto.

Final largo y persistente.o.

## CONTACTO

+34 676 546 996

lorena@lagaviotamariola.com

