

Goyval

Vinagres, S.L.



- 
- 1 Nuestra historia y filosofía
 - 2 Compromiso con la sostenibilidad
 - 3 Proceso de elaboración
 - 4 Certificaciones
 - 5 Reconocimientos
 - 6 Internacionalización
 - 7 Nuestra gama de productos
 - 8 Aplicaciones gastronómicas
 - 9 Ficha logística
 - 10 Contacto

NUESTRA HISTORIA Y FILOSOFÍA

En Goyval Vinagres, llevamos más de 25 años elaborando vinagres con alma, calidad y tradición. Somos una empresa familiar ubicada en Madrigueras, Castilla-La Mancha, una tierra con una profunda herencia vinícola, donde cada día trabajamos con la misma pasión con la que empezamos en 1996.

Fuimos pioneros en España en la producción de vinagres balsámicos y ecológicos, y con el tiempo hemos ampliado nuestra gama con productos gourmet que destacan en la alta cocina. Desde nuestros inicios, nos hemos marcado un objetivo claro: ofrecer vinagres únicos, naturales y llenos de matices, que eleven la gastronomía de nuestros clientes.

Nuestra filosofía se basa en tres pilares fundamentales que guían todo lo que hacemos:

Calidad Artesanal – Cada vinagre que elaboramos es el resultado de un proceso cuidado y detallado, desde la selección de las mejores materias primas hasta su envejecimiento en barricas, lo que nos permite ofrecer productos de la máxima calidad.

Innovación Constante – Siempre estamos buscando nuevas formas de mejorar y crear vinagres únicos que sorprendan a nuestros clientes, sin dejar de lado la esencia natural de cada uno de nuestros productos.

Cercanía y Confianza – Como empresa familiar, valoramos profundamente la relación cercana con nuestros clientes. Queremos que cada botella de vinagre que sale de nuestras instalaciones refleje nuestra autenticidad y el sabor que nos hace diferentes.

A lo largo de los años, hemos crecido, pero sin perder nunca de vista nuestra esencia: el equilibrio perfecto entre la tradición que nos ha dado nuestras raíces y la innovación que nos impulsa a mirar hacia el futuro.

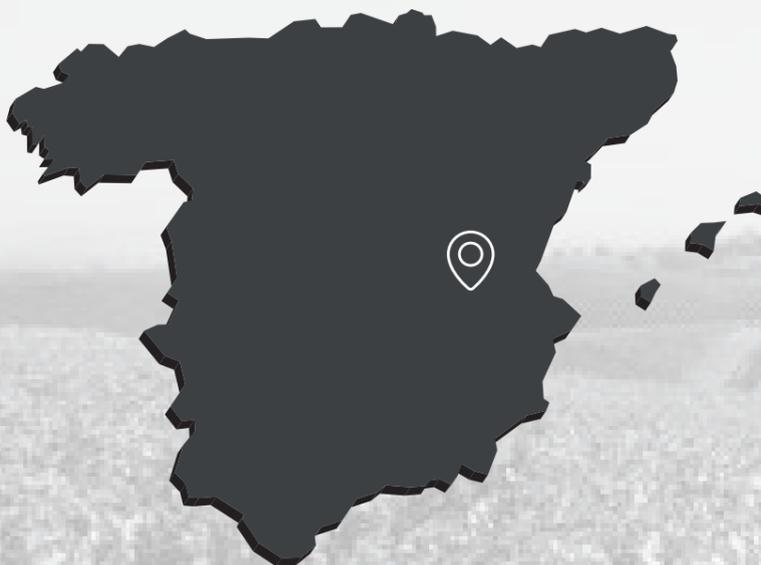
UNA HISTORIA DE ESFUERZO E INNOVACIÓN

Nuestro camino ha estado marcado por la dedicación y la mejora constante. Estos son algunos de nuestros hitos más importantes:

- 1996: Nace Goyval Vinagres, con el sueño de elaborar vinagres de alta calidad.
- 1998: Iniciamos la exportación, llevando nuestro vinagre más allá de nuestras fronteras.
- 2004: Nos trasladamos a unas instalaciones más grandes y modernas para seguir creciendo.
- 2011: Incorporamos las marcas Darro y Leila, ampliando nuestra presencia en el mercado y nuestra gama de productos, que ya contaba con marcas de referencia como Yuca's y Vegallana.
- 2015: Obtenemos certificaciones de calidad y seguridad alimentaria, garantizando la excelencia de nuestros productos.
- 2021: Modernizamos nuestro proceso de producción, aumentando nuestra capacidad en un 40%.
- 2022: Implementamos una instalación fotovoltaica que cubre el 70% de nuestras necesidades energéticas, impulsando nuestro compromiso con la energía renovable y reduciendo nuestra huella de carbono.
- 2024-2025: Renovamos todos nuestros equipos de fabricación, incorporando tecnología de vanguardia para optimizar cada proceso y garantizar una producción de máxima calidad y eficiencia.

Esta renovación tecnológica nos ha colocado a la vanguardia de la industria, manteniendo nuestra capacidad de ofrecer productos innovadores y de alta calidad.

Hoy, con más de 14 millones de litros producidos anualmente, nuestros vinagres se encuentran en los mejores establecimientos de España y en más de 20 países, llevando nuestra tradición y calidad al mundo. Cada paso de nuestra historia ha sido una muestra del esfuerzo continuo por mejorar, innovar y mantener nuestro compromiso con la calidad, la tradición y la sostenibilidad.



COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

En Goyval Vinagres, creemos que una empresa no solo debe ofrecer productos de calidad, sino que también tiene la responsabilidad de cuidar el entorno y contribuir al bienestar de la sociedad. Por ello, hemos integrado prácticas sostenibles en cada una de nuestras etapas de producción.

Producción Responsable

- Apostamos por la producción ecológica certificada, respetando el equilibrio natural del ecosistema.
- Priorizamos el uso de ingredientes de proximidad para reducir la huella de carbono.

Energías Renovables

- Contamos con un sistema de energía solar fotovoltaica que nos permite reducir el consumo eléctrico.
- Nuestro sistema de climatización emplea energía renovable, minimizando el impacto ambiental.

Compromiso Social

- Colaboramos con asociaciones locales y fomentamos un entorno de trabajo justo y equitativo.
- Promovemos el uso responsable de los recursos, reduciendo desperdicios y optimizando cada fase del proceso productivo.

La sostenibilidad forma parte de nuestra identidad, porque estamos convencidos de que el futuro de la gastronomía debe ser respetuoso con el planeta.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Cada botella de vinagre Goyval es el resultado de un cuidadoso proceso que combina métodos tradicionales con la más avanzada tecnología de control de calidad. Nos aseguramos de que cada etapa esté pensada para preservar la esencia de nuestros vinagres y lograr productos de la máxima calidad.

Fases clave de nuestro proceso:

1. Selección de Materias Primas – Solo utilizamos vinos seleccionados y de proximidad, elegidos con cuidado para garantizar que cada vinagre refleje lo mejor de nuestra tierra.
2. Fermentación Controlada – Empleamos levaduras específicas y un proceso de fermentación controlado para garantizar un desarrollo óptimo de los matices aromáticos y asegurar la estabilidad y calidad del vinagre.
3. Crianza en Barricas – Nuestros vinagres balsámicos gourmet y vinagre de vino añejo reposan pacientemente en más de 300 barricas de roble, donde adquieren cuerpo, estructura y una personalidad única que los diferencia de otros vinagres.
4. Microfiltración y Envasado – Utilizamos sistemas avanzados de microfiltración y embotellado para garantizar la máxima pureza y estabilidad de nuestros vinagres, preservando su calidad a lo largo del tiempo.

Nuestra cava de barricas es el corazón de nuestro proceso de envejecimiento. Este espacio está cuidadosamente diseñado para proporcionar un ambiente controlado que favorezca el reposo perfecto de nuestros vinagres. Con más de 300 barricas, la cava es un lugar único donde cada vinagre reposa el tiempo necesario hasta alcanzar su punto óptimo de sabor y calidad. Aquí, la tradición y la innovación se encuentran, ofreciendo el espacio perfecto para que nuestros vinagres desarrollen su carácter y sabor único.

CERTIFICACIONES

Goyval Vinagres, S.L. se distingue por su compromiso con la calidad, la seguridad alimentaria y la sostenibilidad, respaldado por diversas certificaciones y reconocimientos que avalan su excelencia en la producción de vinagres.

Certificaciones:

- **ISO 22000 – Seguridad Alimentaria:**

Goyval cuenta con la certificación ISO 22000, una norma internacional que establece un riguroso sistema de gestión de seguridad alimentaria. Esta certificación garantiza que todos los procesos de producción cumplen con estrictos controles de calidad e higiene, asegurando la trazabilidad y minimizando riesgos en la cadena alimentaria.

- **Certificación Ecológica – Producción Sostenible:**

Goyval fue una de las empresas pioneras en la producción de vinagres ecológicos en España, obteniendo su certificación ecológica en 1997. Este sello garantiza que sus productos se elaboran con ingredientes procedentes de agricultura ecológica, sin el uso de pesticidas ni fertilizantes químicos, y bajo procesos de fabricación respetuosos con el medio ambiente.

- **Certificación Kosher – Calidad para la Comunidad Judía:**

Los productos con certificación Kosher de Goyval cumplen con los requisitos de la ley dietética judía, lo que les permite ser consumidos por comunidades judías en todo el mundo. Esta certificación implica estrictos controles en la selección de ingredientes y en el proceso de producción, supervisado por autoridades rabínicas especializadas.

- **Certificación Halal – Apto para el Mercado Musulmán:**

La certificación Halal garantiza que los vinagres de Goyval cumplen con las normas alimentarias islámicas, asegurando que tanto los ingredientes como los procesos de elaboración siguen las directrices establecidas por la legislación halal. Esto permite la comercialización de sus productos en mercados de mayoría musulmana y en consumidores que siguen estas normas.

RECONOCIMIENTOS

El compromiso de Goyval Vinagres con la calidad, la innovación y la mejora continua ha sido reconocido a lo largo de los años con prestigiosos premios otorgados por instituciones y certámenes especializados en el sector agroalimentario. Estos galardones avalan la excelencia de sus productos y su capacidad para adaptarse a las tendencias gastronómicas y a las exigencias del mercado.

2006 – Premio Joven Empresario del Año (AJE Castilla-La Mancha)

Concedido por la Asociación de Jóvenes Empresarios de Castilla-La Mancha, este galardón reconoció la trayectoria de Goyval Vinagres, su crecimiento en el mercado y su apuesta por la innovación en la producción de vinagres.

2015 – Medalla de Plata VINAVIN para DARRO Vinagre de Vino Añejo

Este reconocimiento en el prestigioso certamen internacional VINAVIN premió la calidad de este vinagre, destacando su sabor equilibrado y su proceso de envejecimiento controlado.

2017 – Doble Medalla de Oro VINAVIN para YUCA’S Vinagre Balsámico y YUCA’S Vinagre Balsámico al Higo

La excelencia de estos vinagres fue galardonada con el máximo reconocimiento de VINAVIN, destacando su complejidad aromática, su sabor redondo y su versatilidad en la gastronomía.

2018 – Medalla de Oro VINAVIN para YUCA’S Vinagre Balsámico a la Fresa

Este premio resaltó la perfecta combinación de la acidez del balsámico con el dulzor natural de la fresa, convirtiéndolo en un producto gourmet de gran aceptación.

2018 – Premio Empresa en Nuevas Tecnologías e Innovación (FEDA)

Goyval Vinagres fue reconocida por su apuesta por la modernización de sus instalaciones y la implementación de procesos más sostenibles y eficientes, reafirmando su compromiso con la calidad y el medioambiente.

2022 – 3 Estrellas BELLAVITA AWARDS London para Glasé de Vinagre a la Frambuesa Ecológico

En este certamen internacional, uno de los más importantes del sector gastronómico, este glasé fue galardonado con la máxima distinción por su calidad excepcional, su innovadora combinación de sabores y su gran aceptación en la alta cocina.

Estos premios y reconocimientos refuerzan el prestigio de Goyval Vinagres dentro del sector y consolidan su posición como un referente en la elaboración de vinagres de gran calidad, apostando siempre por la innovación y el respeto por la tradición.

INTERNACIONALIZACIÓN

Desde su fundación en 1996, Goyval Vinagres ha sido consciente de la necesidad de consolidarse no solo en el mercado nacional, sino también en los mercados internacionales. Para ello, desarrollamos marcas comerciales diferenciadas como Yuca's, especializada en vinagres gourmet, y Vegallana, enfocada en el canal HORECA, que nos han permitido expandirnos a nivel global.

A lo largo de los años, hemos ido incrementando nuestro portafolio, con Darro y Leila completando nuestras cuatro marcas propias. Esta diversificación nos ha permitido atender las diferentes gamas y sectores del mercado, adaptándonos a las necesidades de cada cliente y cada región.

Hoy en día, Goyval Vinagres se posiciona como uno de los líderes del sector, con una fuerte presencia en el mercado nacional. Sin embargo, un alto porcentaje de nuestra producción se destina al comercio internacional, y actualmente estamos presentes en más de 20 países a lo largo de los 5 continentes. Gracias a la confianza depositada por profesionales de la gastronomía y la restauración, seguimos ampliando nuestra red de distribución, llevando nuestros productos de calidad a mercados internacionales.

A través de nuestra participación en ferias internacionales y una constante adaptación a los gustos y preferencias de cada región, Goyval continúa consolidando su presencia global y proyectando su crecimiento en nuevos mercados.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

En Goyval Vinagres, entendemos que la sostenibilidad no solo debe reflejarse en nuestros procesos de producción, sino también en cómo nuestros productos pueden contribuir a un mundo más saludable y respetuoso con el medio ambiente.

Vinagre como Herbicida Natural

El vinagre es un aliado en la agricultura ecológica gracias a su capacidad para eliminar hierbas no deseadas de manera natural. Como herbicida, el vinagre ofrece una alternativa ecológica a los productos químicos, ayudando a los agricultores a mantener sus cultivos libres de maleza sin dañar el suelo ni los ecosistemas cercanos.

Uso del Vinagre como Fungicida

El vinagre también puede ser utilizado como fungicida natural, protegiendo las plantas de enfermedades comunes sin recurrir a tratamientos sintéticos. Su capacidad para controlar hongos y bacterias lo convierte en una opción segura y efectiva para la agricultura ecológica.

Compromiso con la Agricultura Ecológica

En Goyval, nuestra certificación ecológica garantiza que nuestros vinagres se producen respetando los estándares más exigentes en sostenibilidad. Promovemos el uso responsable de los recursos naturales y trabajamos para reducir el impacto ambiental de todos nuestros procesos.

Innovación para el Futuro de la Agricultura

Nuestro compromiso con la innovación y la sostenibilidad se refleja también en el apoyo a nuevas prácticas agrícolas que respeten el equilibrio de los ecosistemas. Queremos ofrecer productos que no solo sean buenos para la gastronomía, sino que también ayuden a proteger la tierra y los cultivos.

NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS



yuca's

SABOUR GOURMET

La gama Yuca's ofrece una selección exclusiva de vinagres gourmet, pensados para satisfacer las demandas tanto de los profesionales más exigentes de la gastronomía como de los aficionados que disfrutan de la cocina en casa. Cada uno de nuestros vinagres es el resultado de un proceso de elaboración meticuloso, donde se cuidan todos los detalles, desde la selección de los ingredientes de proximidad hasta su cuidado proceso de fermentación. Esto garantiza un producto de calidad superior que se adapta a las necesidades de cada receta, aportando una versatilidad única en la cocina.

Los vinagres Yuca's no solo realzan los sabores de cada plato, sino que también son una herramienta esencial para chefs y cocineros aficionados que buscan ingredientes que eleven la experiencia culinaria. Ya sea para un toque especial en una ensalada, una salsa gourmet o un aderezo único, nuestros vinagres transforman cada receta en una experiencia gastronómica memorable. Con una amplia gama de sabores y aromas, Yuca's es la elección ideal para aquellos que aprecian la excelencia en la cocina y buscan siempre lo mejor para sorprender a sus comensales.



VINAGRE DE MANZANA

Un vinagre suave y afrutado, perfecto para aderezar ensaladas, salsas y marinadas. Su acidez equilibrada lo convierte en un ingrediente ideal para la cocina diaria.

VINAGRE DE VINO TINTO

Con una acidez robusta y un sabor profundo, este vinagre es perfecto para complementar carnes, ensaladas y platos mediterráneos. Elaborado con vinos de proximidad, aporta una calidad excepcional.

VINAGRE DE VINO BLANCO

Un vinagre suave y fresco, con una acidez equilibrada que resalta los sabores de ensaladas, mariscos y pescados. Ideal para vinagretas ligeras y salsas delicadas, aporta un toque fresco y elegante a tus platos.

VINAGRE DE VINO ECOLÓGICO

Este vinagre, elaborado con vinos de cultivo ecológico, garantiza un sabor puro y natural, ideal para una variedad de platos, desde ensaladas hasta salsas.

VINAGRE DE MANZANA ECOLÓGICO

Elaborado con manzanas cultivadas sin pesticidas ni fertilizantes artificiales, este vinagre ofrece un sabor fresco y natural, perfecto para ensaladas y marinadas.

VINAGRE BALSÁMICO ECOLÓGICO

Elaborado con vino y mosto concentrado ecológicos, y reposado lentamente en barricas de roble, este vinagre ofrece un sabor profundo y equilibrado. Perfecto para ensaladas, carnes, pescados y salsas, aporta un toque elegante y natural a cada plato. Premiado con la Medalla de Plata en Ecovinagre, es un vinagre que destaca por su calidad y sabor.





GLACÉ DE VINAGRE DE MANZANA A LA MIEL ECOLÓGICO

Un vinagre ecológico de manzana y miel con un toque agridulce, ideal para aderezar ensaladas, yogur o marinar carnes. Además, sus propiedades digestivas lo convierten en un complemento natural y saludable en la cocina.

GLACÉ DE VINAGRE A LA FRAMBUESA ECOLÓGICO

Elaborado con puré de frambuesa ecológica, este glacé fusiona el sabor afrutado de la frambuesa con la suavidad del vinagre. Ideal para ensaladas, marinados, macedonias de frutas y decoraciones creativas. Premiado con 3 Estrellas en Bellavita Awards, es una opción única para dar un toque especial a tus platos.

VINAGRE BALSÁMICO BLANCO

Una versión más suave del tradicional balsámico, con un delicado equilibrio entre dulzura y acidez. Ideal para aderezar ensaladas frescas, marinar carnes blancas o dar un toque especial a frutas y postres. Su sabor ligero y versátil lo convierte en el complemento perfecto para platos delicados.

VINAGRE BALSÁMICO

Con un sabor suave y sofisticado, este vinagre es ideal para aderezos, salsas y como toque final en platos gourmet. Su reposo en barricas de roble le otorga una complejidad única, que resalta en ensaladas, carnes, pescados y la elaboración de salsas, aportando un toque elegante y refinado a cada plato. Premiado con la Medalla de Oro en Vinavin, es el equilibrio perfecto entre tradición y calidad.





VINAGRE BALSÁMICO A LA FRESA

La acidez del balsámico se mezcla con la frescura de la fresa, creando una experiencia de sabor ideal para ensaladas, platos agridulces y marinados. Perfecto para quesos y carnes asadas, su toque afrutado eleva cualquier plato. Premiado con la Medalla de Oro Vinavin, una delicia para los paladares más exigentes.

VINAGRE BALSÁMICO AL HIGO

Una fusión única del vinagre balsámico con el dulzor natural del higo, perfecta para aderezos, salsas y platos agridulces. Su delicado sabor afrutado es ideal para acompañar quesos y carnes asadas. Premiado con la Medalla de Oro Vinavin, aporta un toque refinado a tus preparaciones.

GLACÉ DE VINAGRE A LA FRAMBUESA

Un delicioso glasé que fusiona la intensidad de la frambuesa con la suavidad del vinagre. Perfecto para decorar postres, frutas o ensaladas de frutas, aportando un toque afrutado y elegante a tus platos, y un matiz único que realza tanto preparaciones dulces como saladas.

GLACÉ DE VINAGRE DE MANZANA A LA MIEL

Una mezcla dulce y equilibrada de manzana y miel, que crea un glasé ideal para postres, yogur o platos de cocina creativa. Su sabor suave y natural transforma cualquier receta en una experiencia deliciosa, aportando un toque dulce y afrutado que realza tanto sabores dulces como salados.





VINAGRE AL ESTRAGÓN

Este vinagre ofrece un sabor delicado con el toque anisado del estragón, perfecto para salsas, aderezos o platos de pescado y mariscos. Su maceración con estragón le confiere una frescura única, haciendo de este vinagre un complemento ideal para enriquecer la cocina mediterránea.

VINAGRE A LAS FINAS HIERBAS

Este vinagre, infusionado con una mezcla selecta de hierbas naturales como clavo, tomillo, romero, hinojo, laurel y albahaca, es ideal para aderezos, marinadas y ensaladas. Su sabor fresco y aromático evoca la esencia de la gastronomía mediterránea, aportando un toque herbáceo y delicioso a cualquier plato.

VINAGRE DE JERÉZ D.O.P

Originario de la comarca del Marco de Jerez, este vinagre tiene un carácter único que lo convierte en el complemento ideal para aderezar platos, elaborar salsas, reducciones o escabeches. Su perfil equilibrado y su delicado perfume acético, con toques a frutos secos y suaves notas derivadas de su crianza en madera, aportan una auténtica esencia de la gastronomía andaluza.



Vinagre de Jerez D.O.P. Sherry vinegar P.D.O.

INGREDIENTES: Vinagre de Jerez D.O.P., color natural de mosto y antioxidante natural de origen vegetal. **CONTIENE SULFITOS**. Producción y envasado en la D.O.P. por HPOO6.

INGREDIENTES: Sherry vinegar P.D.O., must natural de uva, potasio, metabisulfito. **CONTIENE SULFITOS**. Produced and bottled in the P.D.O. by HPOO6.

Información nutricional por 100ml
Nutritional Facts per 100ml

ENERGÉTICO	106 kJ (26 Kcal)
Grasas / Fat	0 gr
Grasas saturadas / Saturated	0 gr
Grasas de carbono / Carbohydrates	0.3 gr
Almidones / Starch	0.3 gr
Proteínas / Proteins	0.02 gr
Sal / Salt	0.01 gr

Coyula Vinagres SL
Calle Eras del marzano s/n 22303 Medinaceli (AB) España

CONSUME PREVIAMENTE DEL TAPÓN
LOT 7 3531 80100
L22MAR080
BBB:21/03/27
43703 173349



VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA IGP

Con la garantía de la Indicación Geográfica Protegida (IGP), este vinagre balsámico de Módena se caracteriza por su sabor profundo y equilibrado. Ideal para aderezos, salsas y como toque final en platos gourmet, su mezcla de mosto de uva y vinagre de vino, junto con su envejecimiento, le otorgan una complejidad única y un perfil afrutado. Perfecto para realzar carnes, ensaladas y pastas.



CREMAS DE VINAGRE

Nuestras cremas de vinagre son el complemento perfecto para decorar y sazonar tus platos, creando sofisticadas presentaciones mientras aportan el auténtico sabor del vinagre. Con una composición densa, consistente y brillante, estas cremas se integran en las comidas sin desbordarse del plato, proporcionando un toque líquido y refinado que conserva todas las características de calidad, valor y aroma provenientes del vinagre.

Ideales no solo para aderezar ensaladas, sino también para carnes, pescados, foie, macedonias y mucho más, nuestras cremas elevan cualquier plato, ofreciendo una experiencia culinaria única.





DARRO

VINAGRES CANAL HORECA

En cada gota de los productos Darro se concentra todo el sabor, la tradición y la calidad excepcional de una marca ya consolidada en el canal HORECA. A través de nuestras modernas instalaciones y un meticuloso proceso de elaboración, hemos conseguido un producto que responde a las exigencias de los profesionales más exigentes, convirtiéndose en un ingrediente esencial en la cocina de alta gama. El vinagre, a menudo considerado un elemento básico, ha adquirido protagonismo en la gastronomía moderna, gracias a su capacidad para realzar los sabores y transformar cualquier plato.

Los vinagres Darro son perfectos para todo tipo de preparaciones, desde ensaladas, aliños y escabeches hasta una amplia gama de salsas, marinados e incluso postres. Su equilibrio y complejidad aromática aportan un toque único que eleva la calidad de cualquier receta, haciendo de ellos el complemento ideal para dar un toque sofisticado a la oferta gastronómica.



VINAGRE DE VINO BLANCO

5L - 2L - 1L - 500ML



VINAGRE DE VINO TINTO

5L - 1L



VINAGRE DE MANZANA

1L



VINAGRE BALSÁMICO

2L



AGRIO DE LIMÓN

2L - 1L



VINAGRE DE VINO AÑEJO 250 ML
VINAGRE BALSÁMICO
250ML Y 500ML



Vegallana

VINAGRES CANAL HORECA

Vegallana es una marca que se distingue por su firme compromiso con la autenticidad y la calidad en cada uno de sus productos. Con una amplia y variada gama, ha logrado consolidarse como una opción destacada dentro del mercado gracias a su capacidad para ofrecer sabores auténticos y únicos que enriquecen cualquier receta. Cada producto de Vegallana se elabora con el máximo cuidado, desde la selección de las mejores materias primas hasta un meticuloso proceso de producción que garantiza una experiencia gastronómica llena de matices.

La marca se ha ganado la confianza de los profesionales de la gastronomía por su versatilidad y capacidad para elevar la calidad de los platos en la cocina más exigente. Ya sea en la restauración, catering o en el ámbito doméstico, los productos Vegallana aportan un toque de sofisticación y distinción a cada preparación. Su presencia en el mercado refleja un constante enfoque en la innovación y el perfeccionamiento de sus productos, convirtiéndola en un aliado esencial para quienes buscan ingredientes de primera calidad que realzan los sabores y crean platos memorables.



VINAGRE DE VINO
BLANCO

5L - 2L - 1L - 500ML



VINAGRE DE
MANZANA
ECOLÓGICO
1L



VINAGRE
BALSÁMICO
5L



VINAGRE DE
VINO AÑEJO
5L



Leila

VINAGRES DE ALCOHOL CANAL HORECA

Leila ofrece dos productos altamente versátiles y de gran calidad para el canal HORECA:

- **Vinagre de alcohol para la alimentación:** Ideal para aderezar, conservar y dar un toque único a diversas recetas, proporcionando un sabor suave y natural que realza cualquier plato. Perfecto para aplicaciones gastronómicas, se adapta tanto a la cocina tradicional como a las tendencias más modernas.
- **Vinagre de limpieza concentrado:** Biodegradable, esta fórmula innovadora garantiza una limpieza eficaz y profunda sin necesidad de aclarado, contribuyendo a un hogar más limpio y saludable. Además, su impacto ambiental es mínimo, siendo una opción ideal para quienes buscan productos respetuosos con el entorno.

Ambos productos se destacan por su alto rendimiento y versatilidad, ofreciendo soluciones que van más allá de la cocina, cuidando el bienestar de los clientes y el medio ambiente.



VINAGRE DE ALCOHOL

5L - 1L



VINAGRE DE LIMPIEZA CONCENTRADO

5L - 1L - 750ML

APLICACIONES GASTRONÓMICAS

Los vinagres de Goyval son mucho más que un simple ingrediente; son aliados en la cocina, capaces de realzar sabores, aportar complejidad y dar un toque único a una amplia variedad de platos. Gracias a su versatilidad y la gama de sabores disponibles, nuestros vinagres se convierten en el condimento perfecto para todo tipo de recetas, desde las más tradicionales hasta las más innovadoras.

Maridajes Clásicos

Vinagre balsámico: Su sabor profundo y ligeramente dulce es ideal para aderezar ensaladas de hojas verdes, tomates, frutas frescas como fresas o peras, y para salsas que acompañen carnes rojas o aves. También es un excelente toque final para platos de pasta o pizza.

Vinagre de vino tinto: Perfecto para aliñar ensaladas contundentes, como las de queso de cabra o nueces. También resalta el sabor de las carnes a la parrilla, como el cordero o el cerdo, y es un gran aliado en la preparación de marinadas.

Vinagre de manzana: Su acidez suave lo hace ideal para salsas ligeras, aderezos de ensaladas frescas y platos de pescado. También es excelente para marinar pollo, cerdo o incluso vegetales asados.

Vinagre de Jerez: Con su aroma único, es perfecto para maridar con platos de mariscos, ensaladas mediterráneas, y también para elaborar escabeches. Su complejidad lo convierte en un excelente acompañante para platos más sofisticados, como foie o quesos curados.

Vinagre de vino blanco: Su frescura es ideal para aderezar ensaladas con ingredientes delicados como aguacates o pepinos, y para maridar con pescados y mariscos. También es excelente en la elaboración de salsas ligeras y vinagretas.

Aplicaciones Gastronómicas

Salsas y Reducciones: Los vinagres Goyval pueden ser la base para salsas deliciosas, como la salsa de balsámico para acompañar carnes rojas o la reducción de vinagre de Jerez para realzar el sabor de platos más sofisticados. Las salsas a base de vinagre se integran perfectamente con platos de pasta, carnes, pescados y ensaladas.

Escabeches y Conservas: El vinagre de Jerez o el de vino tinto son ideales para marinar y preservar carnes, pescados y vegetales, creando escabeches llenos de sabor que mejoran con el tiempo.

Aderezos y Vinagretas: Nuestros vinagres de manzana, vino blanco o balsámico son la base perfecta para aderezos frescos y vinagretas que acompañan ensaladas, verduras asadas o platos fríos. Puedes combinarlos con aceites aromatizados, miel o mostaza para darles un toque aún más especial.

Platos de Carne y Pescado: El vinagre de Jerez o balsámico puede agregar una profundidad única a los platos de carne, como un toque final en las carnes a la parrilla o guisadas. Para pescados, el vinagre de manzana o vino blanco resalta los sabores delicados sin sobrepasarlos.

Postres: Sorprende a tus comensales con vinagre en la repostería. Un toque de vinagre balsámico en un sorbete de frutas o en una reducción puede aportar una deliciosa acidez que equilibra el dulzor. También se puede incorporar a platos de chocolate, como en una salsa balsámica para acompañar postres de cacao.

Usos Creativos

Marinadas: Los vinagres son la base perfecta para marinar carnes, pescados o verduras. Su acidez ayuda a ablandar los ingredientes, mientras que sus notas aromáticas aportan complejidad y sabor.

Toque Final: Unas gotas de vinagre balsámico o de vino blanco sobre un plato justo antes de servirlo pueden transformar la experiencia gastronómica, añadiendo brillo y un toque de sofisticación.

En resumen, los vinagres Goyval ofrecen infinitas posibilidades para explorar en la cocina. Ya sea para un plato sencillo o una creación gastronómica compleja, nuestros vinagres son la clave para transformar cualquier receta en una experiencia única y memorable.

FICHA LOGÍSTICA

PRODUCTO	UNIDADES / CAJA	CAJAS / PLANTA	PLANTAS / PALLET	CAJAS / PALLET	UNIDADES / PALLET
VINAGRE VIDRIO 250 ml	6	57	6	342	2052
VINAGRE VIDRIO 250 ml	6	57	7	399	2394
VINAGRE VIDRIO 500 ml	12	19	5	95	1140
VINAGRE VIDRIO 750 ml	12	10	5	50	600
CREMAS PET 250 ml	6	48	6	288	1.728
CREMAS PET 250 ml	6	48	7	336	2.016
VINAGRE PET 500 ml	24	9	6	54	1.296
VINAGRE PET 500 ml (spray)	12	15	5	75	900
VINAGRE PET 1 litro	15	11	5	55	825
VINAGRE PET 2 litros	6	10	5	50	300
VINAGRE PET 5 litros	3	14	4	56	168
LIMÓN EXPRIMIDO 250 ml	12	24	9	216	2592

CONTACTO

Si necesitas información adicional sobre nuestra empresa, publicaciones o productos ponte en contacto con nosotros en el departamento correspondiente.

En Goyval Vinagres S.L. estamos constantemente mejorando la calidad de nuestros servicios para darte el mejor resultado, por lo que tu opinión es muy importante para nosotros. Si deseas realizar alguna sugerencia estaremos muy agradecidos de recibirla.

Gracias por tu tiempo.

Pedidos y logística: pedidos@goyval.com

Compras a proveedores: proveedores@goyval.com

Comercial nacional: jgomez@goyval.com

Exportación: ana@goyval.com // exportacion@goyval.com

Calidad: cristian@goyval.com // llanos@goyval.com

Administración y RRHH: valiente@goyval.com

Contabilidad: contabilidad@goyval.com

Goyval

Vinagres, S.L



C/ Eras del Manzano s/n, Apdo. de correos 45

02230 Madrigueras (Albacete)

Teléfono: +34 967 484 451

Fax: +34 967 485 301

Email: pedidos@goyval.com