



COMPANIA FELIX SOLIS ASUNTU a fost infiintata in anul 1952 si respecta si in prezent traditiile familiei, rebindu-lea celor de cei patru frati Solis. Este de vinurile cu renume cum ar fi Rioja, Ribera del Duero, Rioja, Tinto, Valdepeñas si La Mancha, toate specializate si pe vinuri clasificate ca si vinuri de panason "Vinos de la Tierra", vinuri de panason locale din Spania - "Vinos de la Tierra Vinos de Espana", vinuri de masa, vinuri de varu cu acid, must de straguri si sangria. Toate aceste sortimente sunt vandute in aproape 80 de tari datorita ereditatii si unui somelier si deshidierilor de birouri in diferite culturi ale lumii. In anul 2005 a primit un premiu la concursul IWBW, in anul 2005, compania Felix Solis Asuntis a fost inotata cu 10 la capitalul vinului cu renume.

ANALIVIA SAUVIGNON BLANC

Acest vin este facut cu lami din straguri Sauvignon Blanc care se gasesc in regiunea Basca, unde acest soi de straguri functioneaza cu faza imediat pentru prima data in 1902. Stragurii sunt recoltati in timpul seoptii la temperatura de 10° C. După izbubire, mustul este lasat la macerat între 6 si 8 ore pentru a lina aroncel sa se dezvolde la intensitate maxima. Fermentarea este facuta apoi la 16° C. Are culoare galben pal, cu o nota de verde, iar mirosul este reprezentat de o gama larga de fructe citrice care: portocala, mango, ananas si alii fructe tropicale. Gustul tau este delicat, proaspăt, aerian si aprins. Vinul Sauvignon Blanc se poate servi cu mai multe feluri de mancare, dar mai ales cu peste si fructe de mare. Se serveste de preferinta între 8 si 10° C.

CASTILLO DE ALBAI CRIANZA

Vinul Castillo de Albai este facut exclusiv din soiul de vin Tempranillo. Stragurii sunt alesti din vile cu productie mica, situate in regiunea Rioja. Recoltatul este un sapoz vin rosa cu aroma de fructe rosii si nota de mirosciori. Stragurii sunt selectati cu grijo si colati manual, apoi incepe procesul de fermentatie la o temperatura controlata de 25-28° C, între 9 si 12 zile. După aceasta, procesul de macerare permite cuplu sa fie in contact cu mustul, asigurand culoarea caracteristica a vinului. In cele din urma, vinul este imbutozand timp de 12 luni in butoaie noi din sticlar american, asigurand sa fie pur si vital, pentru a asigura maturizarea completa. Vinul are o culoare rosa - aprins vibrant, iar mirosul de mirosciori, mai ales de pipir negru si casioare si aronie de fructe rosii, in special de vinuri si pruno. Este un partener ideal pentru toate tipurile de carne. Se serveste de preferinta la temperatura camerei, între 16 si 17° C.

BLUNE VERDEJO

Acest vin a fost produs in totalitate din straguri de soi Verdejo, alesti din regiunea Basca, care este cunoscuta pentru calitatea vinurilor albe. Rascolul se face pe timpul seoptii pentru a se realiza cea mai mare concentratie de fructe. După izbubire, mustul este lasat la macerat între 6 si 8 ore pentru a obtine aroma maxima. Fermentatia se face la o temperatura de 16° C. Vinul are culoarea lami, cu o nota de alb. Gustul este caracterizat de aroma de fructe tropicale si citrice care include aroma de ananas, grapefruit si nectarine. Se recomanda a fi servit cu fructe de mare, peste sau cu mancaruri japoneze. Se serveste de preferinta la o temperatura de 8 - 10° C.

PENASOL BLANCO

Este obtinat din straguri din soiul Aron, cules cu mare atentie, la cel mai bun moment al maturitatii lor pentru a se obtine un gust deosebit. Vinul este caracterizat prin o culoare galben pal. Prezinta o calitate moderata si o buna balanta gustativa. Se recomanda a fi servit cu feluri de mancare usoare, mai ales cu sapa, peste si fructe de mare. Se serveste de preferinta la o temperatura de 8 - 10° C.

PENASOL TINTO

Acest vin este produs dintr-o selectie atenta a soiului de vinuri Tempranillo. Stragurii sunt colati la cel mai bun moment al maturitatii lor pentru a se obtine un gust deosebit. Se recomanda a fi servit cu feluri de mancare pe baza de carne. Se serveste de preferinta la o temperatura de 14 - 16° C.



istorie

Bonomi

Traditia familiei Bonomi datina de la colculul secolului al 19-lea, in satul Vedo, solata cu deshidierului primei britanici care produceau paine pentru locatarii din munti Ierovici. De-a lungul anilor si odata cu schimbarea generatiilor, pasiunea pentru prajituri si biscuiti a crescut si s-a gasit modul propice pentru a se dezvolta in jurul anului 1950, atunci cand Umberto Bonomi, descendent al familiei care era la conducerea companiei, a dat un mare impuls dezvoltarii afacerii. Acum a fost apoi continuata de Dario, care a stabilit actuala fabrica in Strada Venetiana aproape cu 700 ani, la inceputul anilor 1970. Astazi compania si dezvoltat o linie de produse, fiind lider mondial in producerea de paine, cu o pata de deshidier la nivel global. De-a lungul anilor, Bonomi a reusit sa consolideze rețeaua de case locale de productie cu cele mai recente sisteme tehnologice.



Despre companie si traditie

Secretul fetei produselor noastre consta in folosirea ingredientelor naturale sanatoase si hranitoare, alesti selectate si transformate in delicatosele arhive in munti Ierovici. Rețetele noastre au ramas neechitate de-a lungul timpului, adaptandu-se permanent noilor reprezentari alimentare, imbucurand in mod armonios traditia si inovatia tehnologice. Compania, alata intr-o permanenta expansiune, satisfice clientii din aproape toate tarile, intrand in contact cu diferite culturi, necesitati. Din caldura comercializarii, produsele noastre sunt transformate in deserturi delicioase, gusturi traditionale prajituri Tricolore, sau pot fi servite sub forma de pasturi sanatoase alaturi de cafea sau ceai la orice ora din zi.

Produse si rețete

Produsele cele mai cunoscute si apreciate sunt: ITALIAN AMARETTI - biscuiti cu migdale; pot fi simpli sau cu aroma de cafea; FROLLINO BISCOTTI - biscuitii in forme de floare, patrat sau cerc; PISCOTURILE SAVOIRDI - traditiionala rețeta sau cu aroma de vanilie si cacao; SFOGLATINE - prajituri din foietaj, in varianta glazurata sau cu zahar vanilat.

Cu ajutorul acestor delicioase produse, folosite ca ingrediente, putem face si servira mancaruri prajituri, dintre care va recomandam:

