



A los innumerables reconocimientos al Vino y en especial a los vinos chilenos hicimos nacer **ALMA-SOL**, Jaleas de Vino, una novedosa delicia, única y versátil forma de acompañar carnes, pescados, aves, quesos, ensaladas, panes, postres, helados, etc.

Las jaleas de vino **ALMA-SOL** están elaboradas con ingredientes plenamente naturales, sin colorantes, ni conservantes artificiales.

Los prestigiosos y variados vinos chilenos son el ingrediente fundamental de los cuales podemos destacar sus hermosos y profundos colores, intensos aromas e inigualable bouquet. Igualmente podemos mencionar sus propiedades antioxidantes, agua biológica pura características beneficiosas para nuestra salud.

Es un grato, delicado e innovador regalo, un puente mágico entre el beber y el comer, un placer que llega bendecido por el **SOL** de valles australes al **ALMA** de los paladares más exigentes.

*In recognition of the innumerable qualities of wine, especially those of Chile, we have created **Alma-Sol** Wine Jellies, a unique delicious concept with the versatility to accompany meats, fish, poultry, cheeses, salads, breads, pastries and frozen desserts.*

Alma-Sol wine jellies are created with only the most natural ingredients, without colorings or artificial flavors and preservatives.

The prestigious varieties of Chile's wines have become the fundamental ingredient of importance in the production of the jellies. They have lent their deep colors, intense aromas and incomparable bouquet. Equally, we must mention that our jellies have retained the wines' antioxidant properties and benefits that have become a staple of good health.

*They are a pleasing, delicate and innovative gift for the consumer, a magical point between eating and drinking and a pleasure that has risen from the valleys of the **SOUL**, blessed by the **SUN** for the most demanding palettes.*

Sud América CHILE

Océano Pacífico



Cabernet Sauvignon

Usar para marinar, hacer glaseados, condimentar carnes rojas, patés, quesos maduros, comidas de sabores intensos, helados de crema y repostería en general.

Use marinades, glazes do, seasoning meats, pates, cheeses, ripe, intense flavors of food, ice cream and pastries in general.



Carménère

Para disfrutar con quesos cremosos de poco condimento, guisos de carne y verduras, jamones crudos, pastas, salsas y glaseados con helados de crema y repostería en general.

Creamy cheeses to enjoy with little spice, stewed meat and vegetables, ham, pasta, sauces and glazes with ice cream and pastries in general.



Rosé

Usar en salsas y glaseados para pollos, pavos grillados, pescados ligeros, sushi, sobre galletas y patés, quesos suaves (camembert, brie), postres, helados.

Use in sauces and glazes for chicken, grilled turkey, light fish, sushi, on crackers and pates, soft cheeses (camembert, brie), desserts, ice cream.



Merlot

Excelente para usar en guisados de carnes y verdura, pescados ligeros, salsas para acompañar, platos fríos y calientes, quesos suaves y postres, helados y repostería en general.

Excellent for use in meat and vegetable stews, fish, light sauces to accompany hot and cold dishes, desserts and soft cheeses, ice cream and pastries in general.



Syrah

Usar para marinadas, salsas y glaseados, también para sazonar todo tipo de carnes. Armoniza con patés, quesos suaves y maduros sobre galletas. Con postres, helados y en rellenos de panqueques, repostería en general.

Use for marinades, sauces and glazes, seasoning for all kinds of meat, pork, chicken, duck, lamb, etc. Harmonizes with pates, soft cheeses and ripe on crackers. With desserts, ice cream and stuffed pancakes, pastries in general.



Pinot Noir

Para disfrutar con carne de vacuno, cordero, cerdo, pato, pescados grasos, quesos suaves, (camembert, brie), galletas, patés, postres, helados y chocolates.

Use with beef, lamb, pork, duck, fatty fish, soft cheeses (camembert, brie), crackers, pates, desserts and ice creams, chocolates.

