

# Unico

*Vinagres y Salsas S.L.L.*

20  
21



*Perfil de la empresa*

# Una experiencia única



Detrás de este lema hay una historia bonita, una fábula moderna, de actualidad y también la prueba que el querer hacer las cosas bien tiene un precio, pero también una recompensa.

Con la llegada de la crisis, cinco trabajadores se arman de valor y deciden comprar las acciones de la propia empresa. Logran evitar el cierre, aseguran el puesto de trabajo y también una nueva oportunidad para ellos mismos, para el producto y para el entorno.

El resultado, 10 años después, es una empresa, que recibe galardones cada vez que presenta un producto a un concurso de vinagre y que goza de un destacable reconocimiento local, nacional e internacional ya que tiene presencia en más de 20 países.

# Nuestras instalaciones

Las instalaciones de UNICO constan de 3 bodegas:

La Sacristía se encuentra en el corazón de la empresa formada por 46 botas de roble americano en su mayoría y con una capacidad máxima de 250 l, almacenando nuestro vinagre de vino Oloroso Gran Reserva y nuestros vinagres balsámicos Grandes Reservas.

La Cañotera está formada por 142 barriles de diferentes tamaños, almacenando nuestro vinagre de vino blanco y Grandes Reservas.

La Valeriana está formada por 82 botas de roble americano de diferentes tamaños, almacenando nuestro vinagre de vino blanco.

Además de nuestras 3 bodegas de barriles, tenemos depósitos en acero inoxidable que aseguran que nuestros vinagres sean reconocidos por su calidad y pureza.



# Secreto del éxito

¿El secreto del éxito? Querer hacer las cosas bien y dedicarle tiempo y pasión a un producto que reúne la esencia de la tierra, la calidad de sus vinos y mostos y el buen hacer y la experiencia de UNICO. Fuimos los primeros en presentar un vinagre balsámico al Pedro Ximénez en la Feria de ANUGA (Alemania) y en desarrollar reducciones de vino al Pedro Ximénez, vinagre de Moscatel y Pedro Ximénez.

Entre nuestras marcas, tenemos:

**Unico** **Un&Co**

Palabra de 5 letras como los 5 socios fundadores. UNICO como la calidad de nuestros vinagres.



SOTOLONGO

Esta marca tiene relación con la historia de Don Juan Bautista Rodriguez de SOTOLONGO. Hijo ilegítimo de rey, nació en condiciones poco favorables, pero con el tiempo logró reconocimiento y prosperidad. Un pequeño guiño pensando en nuestros vinagres.

**SOL&TIERRA**

En agradecimiento a los que nos permiten tener nuestros productos: los hombres que cultivan y miman la TIERRA bajo la mirada cálida de nuestro rey SOL.



# Premios logrados



DIPLOMA VINAVIN ORO 2015  
Vinagre balsámico al PX GR50 Sacristía



DIPLOMA VINAVIN ORO 2017  
Vinagre balsámico de Fino



DIPLOMA GRAN VINAVIN ORO 2018  
Vinagre balsámico al PX Reserva 12



DIPLOMA VINAVIN PLATA 2018  
Vinagre balsámico al PX GR50 Sacristía



DIPLOMA VINAVIN ORO 2018  
Vinagre balsámico al PX GR25 Sacristía



DIPLOMA VINAVIN ORO 2019  
Vinagre balsámico al Moscatel



DIPLOMA VINAVIN ORO 2020  
Vinagre de vino Oloroso GR50 Sacristía

# Nuestros vinagres

Con nuestros vinagres puedes aliñar tus verduras y vegetales en las ensaladas. Siendo una pieza clave en los escabeches, marinados y encurtidos, donde se emplea como conservante.

Úsalos en:





## Premium



Vinagre de Vino Oloroso  
Gran Reserva 50  
250 ml  
D.O. Montilla Moriles



Vinagre Balsámico al PX  
Gran Reserva 50  
250 ml  
D.O. Montilla Moriles



Vinagre Balsámico al PX  
Gran Reserva 25  
250 ml  
D.O. Montilla Moriles

# Nuestros vinagres



Vinagre Balsámico al PX  
Reserva 12  
250 ml  
D.O. Montilla Moriles



Vinagre Balsámico al PX  
Reserva 12  
375 ml  
D.O. Montilla Moriles



Vinagre Balsámico al PX  
Reserva 12  
750 ml  
D.O. Montilla Moriles



Vinagre Balsámico de Fino  
250 ml



Vinagre Balsámico de Fino  
750 ml



Vinagre Balsámico al  
Moscatel  
375 ml



# Nuestros vinagres



Vinagre de Vino Oloroso  
Reserva 10  
250 ml  
D.O. Montilla Moriles



Vinagre de Vino Oloroso  
Reserva 10  
375 ml  
D.O. Montilla Moriles



Vinagre de Vino Oloroso  
Reserva 10  
750 ml  
D.O. Montilla Moriles



Vinagre de Vino  
Reserva 8  
750 ml  
D.O. Montilla Moriles



SOL&TIERRA  
Vinagre de Jerez Reserva  
250 ml  
D.O. Jerez



SOL&TIERRA  
Vinagre de Jerez  
750 ml  
D.O. Jerez

# Nuestros vinagres



Vinagre Balsámico  
al PX R15  
200 ml



Vinagre Balsámico  
al PX  
375 ml



Vinagre Balsámico  
al PX R15  
750 ml



Vinagre Balsámico  
al Moscatel  
375 ml



Vinagre de Vino Oloroso  
S10  
200 ml  
D.O. Montilla Moriles



Vinagre de Vino Oloroso  
S10  
375 ml  
D.O. Montilla Moriles



Vinagre de Vino Oloroso  
S10  
750 ml  
D.O. Montilla Moriles



# Nuestros vinagres

Con nuestros vinagres saborizados puedes dar un toque extra a las salsas, aderezos y marinadas. Nuestros productos varían en color y en sabor de acuerdo a sus preferencias.



Vinagre Balsámico a la  
Frambuesa  
250 ml



Vinagre Balsámico a la  
Naranja  
250 ml



Vinagre Balsámico al  
Limón  
250 ml/750 ml

# Nuestras cremas

Con nuestras cremas puedes transformar tus salsas y barbacoas, así como decorar tus platos, aportando un toque final a los mismos. También puedes usarlas como aliño o ingrediente en salsas en las que necesites una mayor consistencia.

Úsalas en:



Crema de Vinagre  
Balsámico al PX  
250 ml/400 ml



Crema de Vinagre de  
Vino al Moscatel  
250 ml



Crema de Vinagre de  
Vino a la Naranja  
250 ml



Crema de Vinagre de  
Vino a la Frambuesa  
400 ml

# Nuestras reducciones

Con nuestras reducciones puedes aliñar ensaladas y adornar tus platos, tanto dulces como salados. Las reducciones se calientan al fuego lento obteniendo una textura inigualable.

Úsalas en:



Reducción de Vino  
Pedro Ximénez  
250 ml/400 ml



Reducción de Vinagre  
Balsámico al PX  
250 ml/400 ml



Reducción de Vinagre  
Balsámico al Moscatel  
250 ml/400 ml



Reducción de Pedro  
Ximénez  
400 ml



**CONTACTO:**

**Calle Baena, 25. 14869 Doña Mencía  
(Córdoba) – España**

**Tel.: +34 957 747040**

**[info@unicovinagresysalsas.com](mailto:info@unicovinagresysalsas.com)**

**[www.unicovinagresysalsas.com](http://www.unicovinagresysalsas.com)**