

Unico

Vinagres y Salsas S.L.L.



Profil de l'entreprise

Une expérience unique



Derrière ce slogan se cache une belle histoire, une fable moderne et actuelle, ainsi que la preuve que vouloir faire les choses bien a un prix, mais aussi une récompense.



Avec l'arrivée de la crise, cinq employés prennent leur courage à deux mains et décident de racheter les parts de leur propre entreprise. Ils parviennent à éviter la fermeture, à garantir leur poste de travail et à s'offrir une nouvelle opportunité pour eux-mêmes, pour le produit et pour leur environnement.

Dix ans plus tard, le résultat est une entreprise qui reçoit des distinctions à chaque fois qu'elle présente un produit à un concours de vinaigre et qui bénéficie d'une reconnaissance remarquable au niveau local, national et international, puisqu'elle est présente dans plus de vingt pays.

Nos installations

Les installations d'UNICO se composent de trois caves:

La Sacristía se trouve au cœur de l'entreprise. Elle est constituée de 46 fûts en chêne américain pour la plupart, d'une capacité maximale de 250 litres, où sont élevés notre vinaigre de vin Oloroso Grande Réserve ainsi que nos vinaigres balsamiques Grandes Réserves.

La Cañotera est composée de 142 fûts de différentes tailles, où sont conservés notre vinaigre de vin et nos Grandes Réserves.

La Valeriana compte 82 fûts en chêne américain de différentes capacités, dédiés à l'élevage de notre vinaigre de vin.

Au-delà de nos trois caves de barriques, nous disposons de cuves en acier inoxydable qui garantissent que nos vinaigres se distinguent par leur qualité et leur pureté.



Le secret du succès

Quel est le secret de notre réussite ? Vouloir faire les choses bien, et consacrer du temps et de la passion à un produit qui rassemble l'essence de la terre, la qualité de ses vins et moûts, ainsi que le savoir-faire et l'expérience d'UNICO. Nous avons été les premiers à présenter un vinaigre balsamique au Pedro Ximénez au salon ANUGA (Allemagne) et à développer des réductions de vin Pedro Ximénez, du vinaigre balsamique de Moscatel et du vinaigre balsamique au Pedro Ximénez.

Parmi nos marques, nous avons

Unico **Un&Co**

Mot de 5 lettres comme les 5 associés fondateurs. UNIQUE comme la qualité de nos vinaigres.



Cette marque est liée à l'histoire de Don Juan Bautista Rodríguez de SOTOLONGO. Fils illégitime d'un roi, il naquit dans des conditions peu favorables mais obtint, avec le temps, reconnaissance et prospérité. Un clin d'œil subtil en pensant à nos vinaigres.

SOL&TIERRA

En remerciement à ceux qui nous permettent d'avoir nos produits : les hommes qui cultivent et chérissent la TERRE sous le regard chaleureux de notre roi SOL.



Prix obtenus



DIPLÔME VINA VIN OR 2015
Vinaigre balsamique au Pedro Ximénez Gran Reserva
Sacristía 50 Un&Co AOC Montilla Moriles



DIPLÔME VINA VIN OR 2017
Vinaigre balsamique de Fino R12 Un&Co



DIPLÔME GRAN VINA VIN OR 2018
Vinaigre balsamique au Pedro Ximénez Réserve 12
Un&Co AOC Montilla Moriles



DIPLÔME VINA VIN ARGENT 2018
Vinaigre balsamique au Pedro Ximénez Gran Reserva
Sacristía 50 Un&Co AOC Montilla Moriles



DIPLÔME VINA VIN OR 2018
Vinaigre balsamique au Pedro Ximénez Gran Reserva
Sacristía 25 Un&Co AOC Montilla Moriles



DIPLÔME VINA VIN OR 2019
Vinaigre balsamique de muscat R15 Un&Co / Sotolongro



DIPLÔME VINA VIN OR 2020
Vinaigre de vin Oloroso Gran Reserva Sacristía 50 Un&Co
AOC Montilla Moriles

Prix obtenus



DIPLÔME GRAN VINA VIN OR 2022
Vinaigre balsamique à l'orange Un&Co



DIPLÔME VINA VIN OR 2022
Réduction de vinaigre balsamique au Pedro Ximénez
Sotolongo



DIPLÔME VINA VIN OR 2024
Vinaigre de vin Oloroso R10 Un&Co / Sotolongo
AOC Montilla-Moriles

Nos vinaigres

Nous sommes la seule cave de notre région qui se dédie exclusivement à la production de vinaigre. Cela fait de nous des experts dans notre domaine et nous permet de garantir la meilleure qualité possible pour nos produits.



Pour élaborer nos vinaigres balsamiques, nous ajoutons du moût de raisin concentré, ce qui leur confère une douceur naturelle, sans avoir recours à des sucres.



Notre **vinaigre de vin Oloroso** est utilisé avec de l'eau gazeuse comme **boisson de bienvenue** au restaurant Monastrell, récompensé d'une **étoile Michelin**.



Notre vinaigre balsamique au muscat a été utilisé par María José San Román (chef étoilée au guide Michelin) dans le menu royal servi à l'occasion du 10e anniversaire du règne du roi Felipe VI.

Nos vinaigres permettent d'assaisonner vos légumes dans les salades. Ils sont indispensables dans les marinades et les conserves au vinaigre, où ils servent de conservateurs.

Utilisez-les pour accompagner :



Nos vinaigres

Chacun de nos vinaigres rappelle la matière première à partir de laquelle il est élaboré : vin Oloroso, Moscatel, Pedro Ximénez... Nous sommes la seule cave de notre région à nous consacrer exclusivement à la production de vinaigre, ce qui fait de nous des experts dans notre domaine et nous permet de garantir la qualité optimale de nos produits.



Pour élaborer nos vinaigres balsamiques, nous ajoutons du moût de raisin concentré, ce qui leur confère une douceur naturelle, sans avoir recours à des sucres.



Notre **Vinaigre Balsamique au Muscat** a été utilisé dans le menu royal servi à l'occasion du 10e anniversaire du règne du roi Felipe VI, élaboré par María José San Román (chef étoilée au **guide Michelin**). Dans son restaurant, Monastrell, notre **Vinaigre de Vin Oloroso** est utilisé avec de l'eau gazeuse comme boisson de bienvenue.

Nos vinaigres

Premium - Sacristie



Vinaigre de Vin Oloroso
Gran Reserva Sacristía 50
Un&Co 250 ml
AOC Montilla Moriles



Vinaigre Balsamique au
Pedro Ximénez
Gran Reserva Sacristía 50
Un&Co 250 ml
AOC Montilla Moriles



Vinaigre Balsamique au
Pedro Ximénez
Grande réserve Sacristía 25
Un&Co 250 ml
AOC Montilla Moriles

Nos vinaigres



Vinaigre Balsamique au
Pedro Ximénez
Réserve 12 Un&Co
250 ml
AOP Montilla Moriles



Vinaigre Balsamique au
Pedro Ximénez
Réserve 12 Un&Co
500 ml
AOC Montilla Moriles



Vinaigre Balsamique au
Pedro Ximénez
Réserve 12 Un&Co
750 ml
AOC Montilla Moriles



Vinaigre Balsamique
de Fino R12 Un&Co
250 ml



Vinaigre Balsamique
de Fino R12 Un&Co
750 ml



Vinaigre Balsamique
de Muscat R15 Un&Co
250 ml

Nos vinaigres



Vinaigre de Vin Oloroso
Réserve 10 Un&Co
250 ml
AOC Montilla Moriles



Vinaigre de Vin Oloroso
Réserve 10 Un&Co
500 ml
AOC Montilla Moriles



Vinaigre de Vin Oloroso
Réserve 10 Un&Co
750 ml
AOC Montilla Moriles



Vinaigre de Xérès
Réserve Sol&Tierra
250 ml
AOC Xérès



Vinaigre de Xérès
Réserve Sol&Tierra
750 ml
AOC Xérès



Vinaigre de Xérès
Sol&Tierra
750 ml
AOP Xérès

Nos vinaigres



Vinaigre Balsamique
au Pedro Ximénez
R15 Sotolongo
250 ml



Vinaigre Balsamique
au Pedro Ximénez
R15 Sotolongo
500 ml



Vinaigre Balsamique
au Pedro Ximénez
R15 Sotolongo
750 ml



Vinaigre Balsamique
de Muscat
R15 Sotolongo
500 ml



Vinaigre de Vin Oloroso
Reserva 10 Sotolongo
500 ml
AOC Montilla Moriles



Vinaigre de Vin Oloroso
Reserva 10 Sotolongo
750 ml
AOC Montilla Moriles



Nos vinaigres

Avec nos vinaigres aromatisés, vous pouvez donner une touche supplémentaire à vos sauces, vinaigrettes et marinades. Nos produits varient en couleur et en saveur selon vos préférences.



Vinaigre Balsamique à
la Framboise Un&Co
250 ml



Vinaigre Balsamique à
l'Orange Un&Co
250 l



Vinaigre Balsamique
au Citron Un&Co
250 ml/750 ml



Vinaigre Aigre-Doux à
la Grenade Un&Co
250 ml

Nos crèmes

Avec nos crèmes, vous pouvez transformer vos sauces et vos barbecues, mais aussi décorer vos plats en leur apportant une touche finale. Vous pouvez également les utiliser comme assaisonnement ou ingrédient dans les sauces qui nécessitent une plus grande consistance.

Utilisez-les dans :



Crème de Vinaigre
Balsamique au Pedro
Ximénez Un&Co
250 ml/400 ml



Crème au Vinaigre
Balsamique de Muscat
Un&Co
250 ml



Crème au Vinaigre
Balsamique à
l'Orange Un&Co
250 ml



Crème au Vinaigre
Balsamique à la
Framboise Un&Co
400 ml

Nos réductions

Nos réductions permettent d'assaisonner vos salades et de décorer vos plats, sucrés comme salés. Les réductions sont chauffées à feu doux pour obtenir une texture incomparable.

Utilisez-les dans :



Réduction de Vin Pedro
Ximénez Sotolongo
250 ml/400 ml



Réduction de Vinaigre
Balsamique au Pedro
Ximénez Sotolongo
250 ml/400 ml



Réduction de Vinaigre
Balsamique de Muscat
Sotolongo
250 ml/400 ml

CONTACT :

**Calle Baena, 25. 14869 Doña Mencía
(Cordoue) – Espagne**

Tél.: +34 957 747040

export@unicovinagresysalsas.com

www.unicovinagresysalsas.com