

Unico

Vinagres y Salsas S.L.L.



Unternehmensprofil

Ein einzigartiges Erlebnis



Hinter diesem Motto steckt eine schöne Geschichte – eine moderne Fabel, hochaktuell und zugleich ein Beweis dafür, dass es einen Preis hat, Dinge richtig zu machen, aber auch eine große Belohnung.

Mit Beginn der Krise fassten fünf Mitarbeiter Mut und beschlossen, die Anteile des Unternehmens selbst zu übernehmen. Sie verhinderten die Schließung, sicherten ihre Arbeitsplätze und eröffneten zugleich eine neue Chance – für sich selbst, für das Produkt und für ihr Umfeld.



Das Ergebnis, zehn Jahre später, ist ein Unternehmen, das bei jeder Teilnahme an einem Essigwettbewerb ausgezeichnet wird und sowohl lokal als auch national und international große Anerkennung genießt – mit Präsenz in über 20 Ländern.

Unsere Anlagen

Die Anlagen von UNICO bestehen aus drei Bodegas:

La Sacristía befindet sich im Herzen des Unternehmens und besteht überwiegend aus 46 amerikanischen Eichenfässern mit einem maximalen Fassungsvermögen von 250 Litern. Hier lagern unser Oloroso-Weinessig Gran Reserva sowie unsere Balsamessige Grandes Reservas.

La Cañotera umfasst 142 Fässer unterschiedlicher Größen, in denen unser Weinessig und unsere Grandes Reservas reifen.

La Valeriana besteht aus 82 amerikanischen Eichenfässern verschiedener Größen, in denen ebenfalls unser Weinessig lagert.

Zusätzlich zu unseren drei Fasslager-Bodegas verfügen wir über Edelstahltanks, die sicherstellen, dass unsere Essige für ihre Qualität und Reinheit anerkannt werden.



Erfolgsgeheimnis

¿Was ist unser Erfolgsgeheimnis?

Der Wille, die Dinge richtig zu machen, sowie die Zeit und Leidenschaft, die wir einem Produkt widmen, das die Essenz unseres Landes, die Qualität seiner Weine und Moste sowie das handwerkliche Können und die Erfahrung von UNICO vereint. Wir waren die Ersten, die einen Balsamessig aus Pedro Ximénez auf der ANUGA-Messe (Deutschland) präsentierten und Reduktionen aus Pedro-Ximénez-Wein, Moscateller-Balsamessig und Balsamessig aus Pedro Ximénez entwickelten.

Zu unseren Marken gehören:

Unico

Un&Co

Ein Wort mit fünf Buchstaben – wie die fünf Gründungspartner.

UNICO – so einzigartig wie die Qualität unserer Essige.



Diese Marke steht in Verbindung mit der Geschichte von Don Juan Bautista Rodríguez de SOTOLONGO. Als unehelicher Sohn eines Königs wurde er unter schwierigen Bedingungen geboren, erlangte jedoch im Laufe der Zeit Anerkennung und Wohlstand. Ein kleiner Hinweis – in Gedanken an unsere Essige.

SOL&TIERRA

Als Dank an jene, die es uns ermöglichen, unsere Produkte herzustellen: die Menschen, die die ERDE unter dem warmen Blick unserer Sonne pflegen und hegen.



Erhaltene Auszeichnungen



VINA VIN GOLD-DIPLOM 2015
Balsamessig aus Pedro Ximénez Gran Reserva Sacristía
50 Un&Co, g.U. Montilla-Moriles



VINA VIN GOLD-DIPLOM 2017
Balsamessig aus Fino R12 Un&Co



GROSSER VINA VIN GOLD-DIPLOM 2018
Balsamessig aus Pedro Ximénez Reserva 12 Un&Co, g.U.
Montilla-Moriles



VINA VIN SILBER-DIPLOM 2018
Balsamessig aus Pedro Ximénez Gran Reserva Sacristía
50 Un&Co, g.U. Montilla-Moriles



VINA VIN GOLD-DIPLOM 2018
Balsamessig aus Pedro Ximénez Gran Reserva Sacristía
25 Un&Co, g.U. Montilla-Moriles



VINA VIN GOLD-DIPLOM 2019
Balsamessig aus Moscatel R15 Un&Co / Sotolongo



VINA VIN GOLD-DIPLOM 2020
Oloroso-Weinessig Gran Reserva Sacristía 50 Un&Co,
g.U. Montilla-Moriles

Erhaltene Auszeichnungen



GROSSER VINA VIN GOLD-DIPLOM 2022
Balsamessig mit Orange Un&Co



VINA VIN GOLD-DIPLOM 2022
Reduktion aus Balsamessig Pedro Ximénez Sotolongo



VINA VIN GOLD-DIPLOM 2024
Oloroso-Weinessig R10 Un&Co / Sotolongo
g.U. Montilla-Moriles

Unsere Essige

Premium – Sacristía



Oloroso-Weinessig Gran
Reserva Sacristía 50
Un&Co 250 ml
g.U. Montilla-Moriles



Balsamessig aus Pedro
Ximénez
Gran Reserva Sacristía 50
Un&Co 250 ml
g.U. Montilla-Moriles



Balsamessig aus Pedro
Ximénez
Gran Reserva Sacristía 25
Un&Co 250 ml
g.U. Montilla-Moriles

Unsere Essige



Balsamessig aus Pedro
Ximénez
Reserva 12 Un&Co
250 ml
g.U. Montilla-Moriles



Balsamessig aus Pedro
Ximénez
Reserva 12 Un&Co
500 ml
g.U. Montilla-Moriles



Balsamessig aus Pedro
Ximénez
Reserva 12 Un&Co
750 ml
g.U. Montilla-Moriles



Balsamessig aus Fino
R12 Un&Co
250 ml



Balsamessig aus Fino
R12 Un&Co
750 ml



Balsamessig aus
Moscatel R15
Un&Co
250 ml

Unsere Essige



Oloroso-Weinessig
Reserva 10 Un&Co
250 ml
g.U. Montilla-Moriles



Oloroso-Weinessig
Reserva 10 Un&Co
500 ml
g.U. Montilla-Moriles



Oloroso-Weinessig
Reserva 10 Un&Co
750 ml
g.U. Montilla-Moriles



Jerez-Essig Reserva
Sol&Tierra
250 ml
g.U. Jerez



Jerez-Essig Reserva
Sol&Tierra
750 ml
g.U. Jerez



Jerez-Essig
Sol&Tierra
750 ml
g.U. Jerez

Unsere Essige



Balsamessig aus
Pedro Ximénez R15
Sotolongo
250 ml



Balsamessig aus
Pedro Ximénez R15
Sotolongo
500 ml



Balsamessig aus
Pedro Ximénez R15
Sotolongo
750 ml



Balsamessig aus
Moscatel R15
Sotolongo
500 ml



Oloroso-Weinessig
Reserva 10 Sotolongo
500 ml
g.U. Montilla-Moriles



Oloroso-Weinessig
Reserva 10 Sotolongo
750 ml
g.U. Montilla-Moriles



Unsere Essige

Mit unseren aromatisierten Essigen kannst du Saucen, Dressings und Marinaden einen besonderen Akzent verleihen. Unsere Produkte variieren in Farbe und Geschmack – ganz nach deinen Vorlieben.



Himbeer-Balsamessig
Un&Co
250 ml



Orangen-Balsamessig
Un&Co
250 ml



Zitronen-Balsamessig
Un&Co
250 ml / 750 ml



Süßsaurer
Granatapfelessig
Un&Co
250 ml

Unsere Cremes

Mit unseren Cremes kannst du Saucen und Grillmarinaden verfeinern sowie deine Gerichte dekorieren und ihnen den letzten Schliff verleihen. Du kannst sie auch als Dressing oder als Zutat in Saucen verwenden, bei denen du eine größere Konsistenz benötigst.

Verwende sie in:



Crema aus Balsamessig
Pedro Ximénez Un&Co
250 ml / 400 ml



Crema aus Moscatel-
Balsamessig
Un&Co
250 ml



Crema aus Orangen-
Balsamessig Un&Co
250 ml



Crema aus Himbeer-
Balsamessig Un&Co
400 ml

Unsere Reduktionen

Mit unseren Reduktionen kannst du Salate verfeinern und sowohl süße als auch herzhafte Gerichte dekorieren. Die Reduktionen werden langsam erhitzt, wodurch eine unvergleichliche Textur entsteht.

Verwende sie in:



Reduktion aus Pedro-
Ximénez-Wein
Sotolongo
250 ml / 400 ml



Reduktion aus Balsamessig
Pedro Ximénez Sotolongo
250 ml / 400 ml



Reduktion aus
Moscatel-Balsamessig
Sotolongo
250 ml / 400 ml

KONTAKT:

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

Tel.: +34 957 747040

export@unicovinagresysalsas.com

www.unicovinagresysalsas.com