

 **ACQUA PANNA**  **S.PELLEGRINO**  
— THE FINE DINING WATERS —

*Las aguas de la gastronomía más refinada por excelencia*

En los mejores restaurantes del mundo nada se deja al azar.  
S.Pellegrino y Acqua Panna son las aguas minerales naturales  
escogidas por los chefs y sumilleres más reconocidos del mundo.



**FineDINING**   
**LOVERS.**

Visita nuestra web: [FINEDININGLOVERS.COM](http://FINEDININGLOVERS.COM),  
un espacio para los amantes de la gastronomía,  
tanto expertos como aficionados.





### *Dalla toscana, l'arte della buona tavola*

Acqua Panna es un agua mineral sin gas de **bajo contenido mineral y suave sabor aterciopelado**. Su delicadeza facilita la digestión y la hace apropiada para una dieta baja en sodio.

Acqua Panna emerge de un manantial situado a 900 metros sobre el nivel del mar, en una reserva natural protegida, **en los Apeninos Tosco-emilianos, al norte de Florencia**. El agua proviene de un frío y profundo acuífero subterráneo, a través del cual se desplaza durante cerca de 12 años. Al tratarse de una reserva natural, el área de Acqua Panna está legalmente protegida y las actividades industriales no están permitidas en este paraíso no contaminado.

La distribución en todo el mundo empezó a partir de que la propiedad fuera adquirida por la empresa Sanpellegrino, en 1950.



Visítanos en: [www.acquapanna.com/es](http://www.acquapanna.com/es)



### *L'arte del saper vivere*

S. Pellegrino es un **agua mineral natural gasificada**. Su mineralización y gas carbónico natural establecen la combinación adecuada para producir **el sabor único y distinto, la carbonatación persistente y las finas burbujas** que han hecho de S. Pellegrino una de las aguas minerales gasificadas más conocidas y apreciadas en el mundo.

Recogida en las **montañas Dolomitas, en el corazón de los Alpes italianos, al noreste de Milano**, el agua se filtra hasta profundidades superiores a los 700 metros. Desde allí, inicia un largo viaje subterráneo hasta que las rocas impermeables fuerzan su salida a la superficie.

Descubierta en el siglo XIII por sus propiedades terapéuticas, el agua S. Pellegrino se ha convertido hoy en uno de los productos italianos más conocidos en los restaurantes de todo el mundo.



Visítanos en: [www.sanpellegrino.com/es/es](http://www.sanpellegrino.com/es/es)



ENRIQUECE *tus* MOMENTOS

  
**S.PELLEGRINO**

*Tastefully Italian*





*Acqua Panna y S. Pellegrino están disponibles  
en los siguientes formatos*

pH	8,0
Residuo seco a 180°C mg/l	139,0
Calcio mg/l	32,0
Magnesio mg/l	6,2
Potasio mg/l	0,8
Sodio mg/l	6,4
Bicarbonatos mg/l	103,0
Cloruros mg/l	8,5
Sulfatos mg/l	22,8
Nitratos mg/l	2,9
Flúor mg/l	< 0,1
Silice mg/l	7,0



750ml VP 505ml VP 250ml VP



500ml PET 1000ml PET



750ml VP 505ml VP 250ml VP



500ml PET 1000ml PET



pH	7,6
Residuo seco a 180°C mg/l	854
Calcio mg/l	184
Magnesio mg/l	49,5
Potasio mg/l	2,2
Sodio mg/l	31,2
Bicarbonatos mg/l	243
Cloruros mg/l	54,8
Sulfatos mg/l	402
Nitratos mg/l	2,9
Silice mg/l	7,1
Estroncio mg/l	2,7

**ACQUA PANNA S. PELLEGRINO**  
— THE FINE DINING WATERS —

## Para los paladares más refinados

Sommeliers internacionales, chefs y expertos en alimentación coinciden en que la textura y sabor de S.Pellegrino y Acqua Panna tienen la capacidad natural de ensalzar el sabor de las comidas y vinos a los que acompañan.



Acqua Panna es límpida y luminosa, carece de efervescencia y de todo olor que pudiera resultar molesto, y desde el primer sorbo deja un sabor fresco y agradable. Acqua Panna es de acidez baja y contiene pocas sales minerales, sin que ello altere su estructura. Al gusto es ligera como una pluma, gratamente suave y aterciopelada. Acqua Panna muestra un equilibrio perfecto entre todos sus componentes, mientras que las sensaciones que produce permanecen en nariz y boca durante un período de tiempo considerable. Resulta excelente con platos ligeros cuyas características de gusto y olfato sean delicadas aunque intensas, y vinos de estructura débil. Se recomienda servirla a una temperatura entre 10 y 12°C.



S.Pellegrino es brillante, carente de cualquier aroma que distraiga, con un denso perlado de abundantes burbujas finas. La sensación inmediata en el paladar es la de un hormigueo de frescura, seguido de una acidez moderada que estimula la salivación, mientras que el alto contenido mineral deja un resabio agradable. En términos generales, S.Pellegrino tiene una estructura encomiable y deja tras de sí una sensación persistente y gratificante. Resulta excelente para acompañar recetas ricas en sabor y vinos con cuerpo. Se aconseja servirla a una temperatura entre 8 y 10°C.





**ACQUA PANNA®**

— THE FINE DINING WATERS —

**S. PELLEGRINO®**

