



## **SANGRÍA FERDINANDO**

*La historia de un toro amable que prefería sentarse tranquilo a  
oler las flores que participar en corridas de toros.*

SANGRÍA

Ferdinando

BRAVEbutGENTLE

Product  
of Spain



PREMIUM

ATRACTIVO

CON  
UN RELATO DE  
MARCA  
AUTENTICA

# EL CUENTO DE FERDINANDO

El Cuento de Ferdinando (1936) es la obra más conocida escrita por el autor estadounidense Munro Leaf e ilustrado por Robert Lawson. Es un libro para niños que cuenta la historia de un toro que prefiere oler las flores en lugar de luchar en las corridas de toros. Se sienta en el medio de la plaza de toros y no le presta atención ni le da importancia a cualquiera de las provocaciones del matador y los otros para luchar.

El libro fue puesto a la venta nueve meses antes del estallido de la Guerra Civil Española, y fue visto por muchos partidarios de Francisco Franco como un libro pacifista.<sup>1</sup> Fue prohibido en muchos países, incluso en España. En la Alemania nazi, Adolfo Hitler ordenó que el libro fuera quemado, mientras que José Stalin, el líder de la Unión Soviética, le concedió estatus privilegiado como el libro de los únicos niños no comunistas permitido en Polonia. El líder de la India Mahatma Gandhi lo llamó su libro favorito.<sup>2</sup>





**MOMENTOS  
DE CONSUMO:  
BARBACOA, TERRAZA,  
VERANO, PAELLA,  
AMIGOS...**



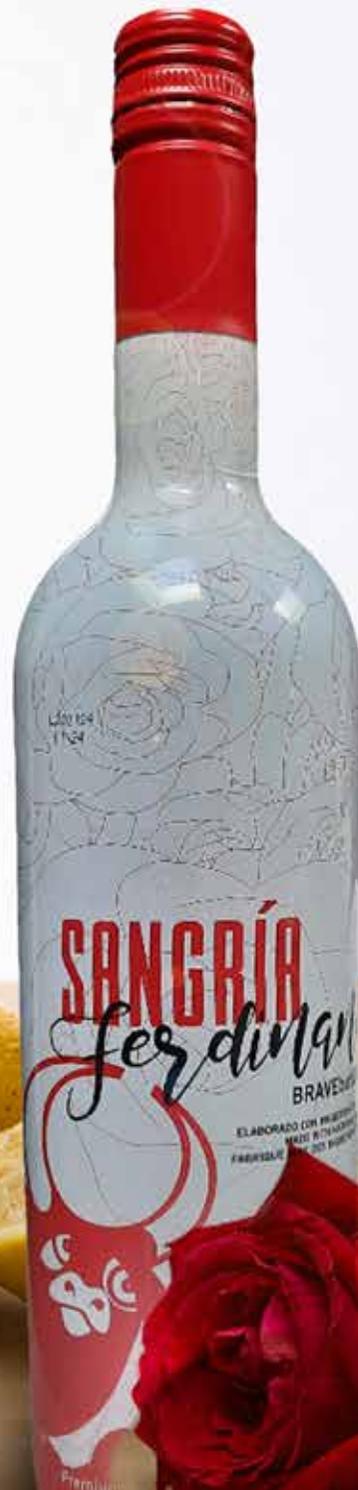


**PERFECTA  
TAMBIÉN PARA  
TURISTAS**

**COMPETITIVA  
EN EL SEGMENTO  
PREMIUM**



**LIGERA  
PERO ESPECIAL,  
READY  
TO DRINK (7°)**



- Elaborada con vinos tintos ligeros y esencias de frutas, es una bebida refrescante, perfecta para la época estival.

Variedad de uva: Tempranillo

Contenido en alcohol: 7% vol

Formato: Botella bordelesa de 75 cl.

Sleeve 100%

Caja: 12 unidades

- Elaborada con vinos tintos ligeros y esencias naturales (rosas, naranja, canela), es una bebida refrescante, perfecta para la época estival.



# SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN

- La sangría ferdinando es una bebida lista para ser consumida: sus aromas naturales de flores, especias y frutas la convierten en una propuesta redonda.
- No obstante, y con el fin de aumentar su atractivo visual se recomienda servir en copa, con hielos y acompañada de cualquier fruta refrescante (Todos los frutos rojos le van bien estética y gustativamente, así como el pomelo o incluso la sandía), o bien pétalos de rosa deshidratados, que refuerzan su singularidad floral.



Producido y comercializado por:



+34 943 22 43 40

WWW.ELKANOGOURMET.COM



@elkano\_gourmet



elkano-gourmet