

## **Esta primavera Teca Sàbat introduce dos nuevas bebidas**

### **El interés de análisis de mercado, de innovación y búsqueda de la excelencia de Teca Sàbat es constante**

La primavera ha llegado a Sant Cugat y empiezan con ello los días de buen tiempo, días de compartir momentos al aire libre y en buena compañía. Por este motivo, las tiendas de Teca Sàbat han incorporado dos nuevos refrescos que permitirán convertir cada uno de éstos momentos en inigualables.

Por una parte, se encuentra una bebida carbonatada sin alcohol. Se habla de la internacionalmente demandada Gliner Soft Drink Peach, la cual se caracteriza por su sabor afrutado, exquisito y singular, elaborado sin ningún tipo de colorante, sin cafeína y sin edulcorantes. En definitiva, es una bebida ligera, refrescante e innovadora que aportará un toque diferente a los encuentros de primavera verano. Además de poderla tomar sola, también se podrá combinar con uno de los cócteles que se prefieran.

Por otra parte, también se ha incorporado el Vermut Padró Reserva Especial, con origen en Tarragona. Es un vermut creado por un vino de licor dulce y con un aroma de alta intensidad, originado a partir de un largo proceso de envejecimiento de higos secos, de avellanas tostadas y de nueces verdes. También destacan aromas de hierbas medicinales, ya que parte de su creación se realiza a partir de la infusión de hierbas aromáticas.

Cabe destacar que es una bebida que ha estado premiada por diferentes concursos nacionales e internacionales. Un ejemplo de ello son los Premios Vinarios, International Wine & Spirit, Catavinum World Wine & Spirits, San Francisco World Spirit, Concours Mondial De Bruxelles 2016, Guía Peñín, International Wine Awards 2017, entre otros.

El interés de análisis de mercado, de innovación y búsqueda de la excelencia de Teca Sàbat es constante. Con las últimas incorporaciones quiere demostrar una exquisita atención, selección y seguimiento de las necesidades de su público. Con la introducción de productos mundialmente conocidos a Sant Cugat del Vallès es capaz de satisfacer las necesidades de todo aquel gourmet interesado en disfrutar plenamente de los momentos que la primavera 2018 ofrece.

Más sobre el vermut: orígenes de la tradición vinícola

Todo comenzó con un pequeño establecimiento de vinos para el comercio local de Tarragona por parte de la primera generación (1846 -1890). Al llegar la segunda generación, Daniel (1875-1953) y Juan (1878-1966), los cuales se incorporaron en el comercio familiar a falta de su padre, se construyó el primer edificio con actividad industrial, concretamente el año 1916. La empresa fue creciendo, pero los hijos de la segunda generación decidieron focalizar el negocio en la elaboración de vinos y vinos de licor, dejando de banda la producción de aguardientes.

No fue hasta 1960 que se inició un embotellamiento de los vinos más elaborados en botellas de cristal y en cajas de madera con el fin de abastecer a las grandes empresas de la época.

La quinta y actual generación mantiene la misma filosofía de comercialización y crecimiento, por este motivo, actualmente produce más de 15.000.000 litros y comercializa a más de 40 países.

**Datos de contacto:**

e-deon.net

Comunicación · Diseño · Marketing

931929647

Nota de prensa publicada en: [Sant Cugat del Vallès](#)

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>