

# CATÁLOGO PRODUCTOS





DESTILERÍA  
**SAN BARTOLOMÉ**  
DE TEJINA

CASA FUNDADA EN 1948

# UNA DESTILERÍA CANARIA CON MÁS DE 65 AÑOS DE TRADICIÓN

Cuando se habla del Ron y sus orígenes, inevitablemente tenemos que hablar de Canarias, y esto por varias razones. El Ron es un producto muy arraigado en todo lo que constituye la cultura Canaria, sus costumbres, su identidad, su folklore, fiestas, gastronomía, literatura, humor...

Canarias ha servido de puente en el desarrollo y expansión del cultivo de materia prima del Ron, la caña de azúcar. Cristóbal Colón, en unos de sus viajes a América, llevó algunos trozos de caña de azúcar que sembró en Santo Domingo.



Además, la calidad de la caña de azúcar de canaria, ha sido reconocida universalmente y así lo testimonia las opiniones de:

-R. Vernau: “Quizás la caña Canaria sea la más rica en azúcar que se conoce...”

- Clodomiro Bethencourt: “De canarias se llevó la caña dulce al Brasil y a la isla de Santo Domingo (1513) donde fue plantada por D. Pedro de Atienza y de aquí se introdujo en cuba”, y más adelante dice: “de las siete islas Canarias, sólo merecen especial mención la Gran Canaria, Tenerife y La Palma, siendo la primera de más producción”.

En canarias los momentos de auge de la caña de azúcar fueron el siglo XVI y los finales del siglo XIX.

En la actualidad y desde 1948, Destilerías San Bartolomé conserva la tradición del genuino ron canario, que se elabora a partir de la fermentación del jugo de caña de azúcar, seleccionando con atención el aguardiente de caña y cuidando todos los detalles del proceso de maduración de sus rones añejos.

Hoy, siguiendo con su permanente innovación y búsqueda de nuevos productos, presenta al mercado la línea de rones AGUERE. Un concepto novedoso de rones con sabor, con un packaging de vanguardia en el que se utilizarían por primera vez botellas de aluminio con un diseño integral de tendencia actual, urbana, inspirado en las grandes ciudades cosmopolitas del mundo.



# RON AGUERE BLANCO



# RON AGUERE BLANCO

Este ron genuinamente canario goza de las preferencias de los consumidores más exigentes ya que su elaboración procede de aguardientes destilados del jugo de la caña de azúcar, que le aportan elegancia y armonía en la entrada en boca, con recuerdos florales.

Ideal en la coctelería moderna basada en zumos naturales que resaltan la exquisita calidad de su aguardiente de zumo de caña de azúcar.

El toque de distinción se logra aromatizando la copa con la corteza del limón o lima y añadiendo unas hojas de albahaca que aportan sensaciones frescas y naturales.

<b>Presentación:</b>	Cajas de 6 unidades
<b>Formatos:</b>	70 cl.
<b>Graduación:</b>	37,5% vol.
<b>Kilogramos por caja:</b>	7
<b>Medidas caja:</b>	Ancho (mm): 160 Largo (mm): 230 Alto (mm): 315
<b>Palets Europeo:</b>	0,80x1,20 m.
<b>Cajas/pisos:</b>	25
<b>Nº pisos:</b>	5
<b>Cajas/palet:</b>	125
<b>Altura palet (mm):</b>	1650
<b>Código de barra artículo:</b>	8413530011590
<b>Código de barra caja:</b>	28413530011594



DESTILERÍA  
SAN BARTOLOMÉ  
DE TEJINA

CASA FUNDADA EN 1948

[www.ronaguere.com](http://www.ronaguere.com)

# RON AGUERE MIEL



## RON AGUERE MIEL

Diferentes aguardientes de caña de azúcar, madurados pacientemente en nuestra solera, se combinan entre sí para lograr una excelente mezcla. Así se obtiene la base necesaria para crear este Ron Miel Añejo. La redondez se logra con la miel pura de abeja para dejar en boca un recuerdo amplio y equilibrado a buen ron añejo.

En nariz los recuerdos son florales, a cítricos y especias.

Se recomienda tomarlo en copa de balón, añadiendo dos piedras de hielo, la corteza de una lima y unas hojas de albahaca o menta. De esta forma se puede disfrutar de su complejidad y equilibrio en la mezcla de los diferentes aguardientes de caña. El toque exótico lo aporta la infusión de diferentes especias.

También se puede combinar con refrescos de cola, logrando una bebida diferente donde destacan notas de cacao y vainilla.

<b>Presentación:</b>	Cajas de 6 unidades
<b>Formatos:</b>	70 cl.
<b>Graduación:</b>	30% vol.
<b>Kilogramos por caja:</b>	5,125
<b>Medidas caja:</b>	Ancho (mm): 135 Largo (mm): 205 Alto (mm): 270
<b>Palets Europeo:</b>	0,80x1,20 m.
<b>Cajas/pisos:</b>	29
<b>Nº pisos:</b>	5
<b>Cajas/palet:</b>	145
<b>Altura palet (mm):</b>	1500
<b>Código de barra artículo:</b>	8413530012054
<b>Código de barra caja:</b>	28413530012058



DESTILERÍA  
SAN BARTOLOMÉ  
DE TEJINA

CASA FUNDADA EN 1948

[www.ronaguere.com](http://www.ronaguere.com)

**RON AGUERE  
CAMELO**





# RON AGUERE CAMELO

Finísimo licor a base de ron Aguerre y caramelo toffee, ideal para cualquier momento del día, que aportará a tus cocteles un concepto diferente y exótico conservando toda la tradición del ron canario.

Sírvese muy frío en trago corto o combinado con refrescos de lima o zumos naturales. Ideal para coctelería.

<b>Presentación:</b>	Cajas de 6 unidades
<b>Formatos:</b>	70 cl.
<b>Graduación:</b>	22% vol.
<b>Kilogramos por caja:</b>	5,125
<b>Medidas caja:</b>	Ancho (mm): 135 Largo (mm): 205 Alto (mm): 270
<b>Palets Europeo:</b>	0,80x1,20 m.
<b>Cajas/pisos:</b>	29
<b>Nº pisos:</b>	5
<b>Cajas/palet:</b>	145
<b>Altura palet (mm):</b>	1500
<b>Código de barra artículo:</b>	8413530011644
<b>Código de barra caja:</b>	28413530011648



DESTILERÍA  
SAN BARTOLOMÉ  
DE TEJINA

CASA FUNDADA EN 1948

[www.ronaguerre.com](http://www.ronaguerre.com)

**RON AGUERE  
COCO**



Ron Aguerre  
**ASÍ  
SABE**  
CANARIAS

# RON AGUERE COCO

Conservando toda la tradición del ron canario, Ron Agueré presenta este finísimo licor de ron con sabor a coco elaborado a partir de destilados de caña de azúcar seleccionados especialmente para lograr un delicado licor de ron con un contenido

de alcohol de 20 grados y un increíble sabor a coco.

Recomendamos combinar con piña o frutas tropicales para obtener una sensación exótica única en todos tus cocteles.

<b>Presentación:</b>	Cajas de 6 unidades
<b>Formatos:</b>	70 cl.
<b>Graduación:</b>	20% vol.
<b>Kilogramos por caja:</b>	5,125
<b>Medidas caja:</b>	Ancho (mm): 135 Largo (mm): 205 Alto (mm): 270
<b>Palets Europeo:</b>	0,80x1,20 m.
<b>Cajas/pisos:</b>	29
<b>Nº pisos:</b>	5
<b>Cajas/palet:</b>	145
<b>Altura palet (mm):</b>	1500
<b>Código de barra artículo:</b>	8413530012061
<b>Código de barra caja:</b>	28413530012055



DESTILERÍA  
SAN BARTOLOMÉ  
DE TEJUNA

CASA FUNDADA EN 1948

[www.ronagueré.com](http://www.ronagueré.com)



DESTILERÍA  
**SAN BARTOLOMÉ  
DE TEJINA**

CASA FUNDADA EN 1948

OFICINA CENTRAL Y FÁBRICA

**Tenerife**

C/Palenzuela,2. 38260 Tejina - La Laguna - Tenerife.

Tel.: 922 540 708 Fax: 922 542 442

tenerife@destileriasanbartolomedetejina.es

administracion@destileriasanbartolomedetejina.es

DELEGACIONES

**Gran Canaria**

Autovía G.C. 1, Km 11,2 - 35212 - Telde - Gran Canaria.

Tel.: 928 131 818 Fax: 928 131 200

grancanaria@destileriasanbartolomedetejina.es

administraciongc@destileriasanbartolomedetejina.es

**Península**

peninsula@destileriasanbartolomedetejina.es

[www.destileriasanbartolomedetejina.es](http://www.destileriasanbartolomedetejina.es)

[www.ronaguere.com](http://www.ronaguere.com)

