

Destilería

SIDERIT

Barrio Los Riegos nº5 – Nave 1
39478 Arce, Cantabria
Spain

www.destileriasiderit.com

email: info@destileriasiderit.com

tel.: 942 80 13 07



Logo
Historia
Fundadores
Siderit
Tecnología
Materias primas
Agua
Premios
Visitas guiadas
Ficha productos
Logística
Cartelería



Logo
History
Founders
Siderit
Technology
Raw Materials
Water
Awards
Guided Tour
Product Cards
Logistics
Signage

Destilería

SIDERIT



*Barrio Los Riegos nº5 – Nave 1
39478 Arce, Cantabria
Spain*

Localización / Location

DESTILERÍA SIDERIT S.L. es una micro-distilería localizada en Cantabria (Norte de España), que produce de forma artesanal ginebra y vodka Siderit.

La compañía nació con la experiencia de sus fundadores ,Rubén y David, con la premisa de producir destilados artesanales de altísima calidad.

Este buen hacer incluye una columna de destilación fraccionada con reflujo construida a medida completamente en vidrio.

Los equipos eliminan contaminaciones cruzadas, intensifica la destilación e incrementa los aromas y la pureza final.

Los destilados son elaborados con materias primas de primera calidad, algunos locales, que sus maestros destiladores combinan para crear unos destilados únicos y sofisticados.



DESTILERÍA SIDERIT S.L. is a micro distillery located in Cantabria (North of Spain), that produces Gin and Vodka Siderit in a traditional way.

The Company was born out of the expertise of its founders, Rubén and David, with the aim to produce handcrafted distillates of the highest quality.

This good practice involves using a customized reflux fractional distillation column made entirely of glass.

This equipment prevents cross-contamination, intensifies the distillation and enhances the aromas and the purity of the end product.

The distillates are produced from the finest raw materials, some of them local, which are perfectly blended by the Master distillers to create a unique set of sophisticated distillates.



Fundadores / Founders

Desde los comienzos la destilería Siderit nació con una idea clara, sus fundadores querían elaborar destilados de las más alta calidad, con las mejores materias primas y con la delicadeza necesaria para obtener productos capaces de deleitar a los paladares más selectos.

De la suma de nuestros tres pilares fundamentales - buen hacer, materias primas de calidad y la mejor tecnología - nacen los destilados Siderit, sinónimo de calidad, exclusividad y perfección.



By Leims & Prieta

From the very beginning destilería Siderit was born to accomplish a vision, its founders aimed to produce distillates of the highest quality, from the finest raw materials and with the necessary delicacy to obtain products suitable for the most demanding palates.

The aggregate of our three fundamental pillars - expertise and good practice, high quality raw materials and the best technology - turns out in Siderit distillates, synonym of quality, exclusivity and perfection.



DESTILADO Y EMBOTELLADO EN ESPAÑA
LONDON DRY GIN

SIDERIA

Gin

43% VOL

Entre los botánicos utilizados para elaborar la ginebra Siderit se encuentra el té del puerto, Sideritis Hyssopifolia en latín, que da el nombre a nuestra destilería.

Esta planta es endémica de los picos de Europa y aporta un carácter único a la ginebra, acentuando el carácter local de la misma.



Among the botanicals used in the elaboration of the Gin stands the Syderitis Hissopifolia in latin or rock tea, after which the Distillery is named.

This plant is endemic to Picos de Europa and makes of Siderit a unequalled and unique Gin, enhancing its local character.

Origen del nombre Siderit / Origin of the name Siderit



Para la elaboración de nuestra London Dry Gin y el vodka Siderit Lactée utilizamos una columna de destilación fraccionada con reflujo, construida enteramente en vidrio de borosilicato.

Este equipo conjuga la esencia de un tradicional alambique con las últimas tecnologías para obtener destilados puros sin ningún tipo de residuo en sus analíticas.



Our London Dry Gin and the Vodka Siderit Lactée are elaborated using a reflux fractional distillation glass equipment, entirely made of borosilicate glass.

This equipment combines the essence of a traditional alembic with the latest technology to obtain a final product free of foreign smells or tastes and without any trace of impurities on its analytics.



Enebro
Cilantro
Té de Roca
Cardamomo
Raíz de Angélica
Canela
Piel de Naranja Amarga
Piel de Mandarina
Flor de Jamaica (hibisco)
Pimienta Rosa
Almendra Cruda Marcona
Raíz de Lirio



Juniper
Coriander
Rock tea
Cardamom
Angelica root
Cinnamon
Bitter orange peel
Mandarin peel
Flower of Jamaica (hibiscus)
Pink pepper
Raw marcona almond
Iris root

Botánicos del Gin Siderit / Gin Siderit's botanicals



Nuestra tierra, nuestros montes,
nuestros bosques, bañados por el Mar
Cantábrico, moldeado por la lluvia, el
viento y el sol, así es Cantabria.

Nuestra inspiración para la elaboración
de los destilados, un lugar mágico al
Norte de la Península Ibérica, un
pequeño terruño donde vivimos
disfrutando de las bondades que nos
aporta un paisaje único e inigualable.



Our land, our mountains, our
forests, bathed by the Cantábrico
Sea, shaped by the rain, the wind
and the sun, that defines Cantabria.

Our inspiration to elaborate the
distillates, a magic place in the
North of the Iberian Peninsula, a
piece of land where we live enjoying
the blessing of a unique and
unequaled landscape.

Cantabria / Cantabria



Seleccionando únicamente las mejores materias primas, se utiliza el agua de manantial de mineralización más débil de la península ibérica, de Ortigosa de los Montes en la ladera norte de la sierra de Guadarrama. Un agua totalmente pura capaz de aportar una estabilidad en nuestros destilados a lo largo de los años.



Selecting solely the finest raw materials, the natural mineral water used is granted to have the lowest mineral content in the Iberian Peninsula. It comes from Ortigosa del Monte at the northern slope of the Sierra de Guadarrama. A totally pure water that is able to provide our distillates with the necessary stability all along the years.



GIN SIDERIT CLÁSICA

Medalla de Plata en packaging:

Spirits Awards Competition de San Francisco en 2014

Medalla de Bronce en producto:

Spirits Awards Competition de San Francisco en 2014

Medalla de Oro Excepcional al mejor Gin Tonic:

International Wine & Spirit Competition de Londres en 2015

Medalla de Oro en producto:

Concours Mondial de Bruselas en 2014

3 Estrellas de ORO en producto:

iTQi Superior Taste Award 2017

GIN SIDERIT HIBISCUS

Medalla de Oro Excepcional al mejor Gin Tonic:

Gin Jubilee Kuala Lumpur en 2016

GIN SIDERIT GINGERLIME

2 Estrellas de ORO en producto:

iTQi Superior Taste Award 2017

VODKA SIDERIT LACTEÉ

Medalla de Oro en producto:

Spirits Awards Competition de San Francisco en 2014

Medalla de plata en producto:

Concours Mondial de Bruselas en 2014

2 Estrellas de ORO en producto:

iTQi Superior Taste Award 2017



GIN SIDERIT CLASSIC

Silver medal for the packaging design:

Spirits Awards Competition of San Francisco 2014

Bronze medal for the product:

Spirits Awards Competition of San Francisco 2014

Outstanding Gold medal for the best Gin Tonic:

International Wine & Spirit Competition London 2015

Gold medal for product:

Concours Mondial of Bruxelles 2014

3 Golden Stars for the product:

iTQi Superior Taste Award 2017

GIN SIDERIT HIBISCUS

Outstanding Gold medal for the best Gin Tonic:

Gin Jubilee Kuala Lumpur 2016

GIN SIDERIT GINGERLIME

2 Golden Stars for the product:

iTQi Superior Taste Award 2017

VODKA SIDERIT LACTEÉ

Gold medal for the product:

Spirits Awards Competition of San Francisco 2014

Silver medal for the product:

Concours Mondial of Bruxelles 2014

2 Golden Stars for the product:

iTQi Superior Taste Award 2017

SAN FRANCISCO WORLD SPIRITS COMPETITION



UK BEST GIN TONIC 2015



ITQI PREMIOS



CONCOURS MONDIAL BRUXELLES



GIN JUBILEE KUALA LUMPUR 2016



PREMIOS ALIMENTOS DE ESPAÑA



SIDER IT



MUSEO Y TIENDA

Un paseo por el maravilloso mundo de los destilados.

Visita las instalaciones de la destilería Siderit, empresa elaboradora de destilados ganadores de numerosos certámenes internacionales, donde la artesanía y las últimas tecnologías se fusionan para crear los destilados probablemente más puros del mundo, lo que ha propulsado la marca SIDERIT como marca preferida de los entendidos gourmet de destilados con personalidad y calidad única.

La visita comienza con una breve introducción a la historia de la gin en el mundo y recorreremos las instalaciones, descubriendo paso a paso el proceso de elaboración de la gin Siderit, desde la cuidadosa elección de las materias primas hasta el sistema de destilación único de SIDERIT. La visita termina en el museo de la gin donde se expone la mayor colección de ginebras del mundo seguido de una cata de nuestra Gin SIDERIT Classic.

Opciones de visita:

Gin Experience:

Incluye visita de 1 hora con una cata final de Gin. Min 8 personas Max 50 personas o un autobús completo (Guía invitada).

Gin Experience Premium:

Incluye visita de 1 hora con degustación del mejor Gin Tonic del mundo. Min. 8 personas Max 50 personas (un autobús).

Mixology Tour:

Master class de 2 horas, incluye visita y clase de técnica coctelera para preparar el mejor Gin Tonic del mundo. Mínimo 8 personas Máximo 16 personas.

* POSIBILIDAD DE OTRO TIPO DE EVENTOS PRIVADOS Y PERSONALIZADOS, SOLICITE COTIZACIÓN EN VISITAS@DESTILERIASIDERIT.COM.

Eventos y visitas guiadas

MUSEUM AND SHOP

A stroll through the wonderful Word of spirits.

Visit the facilities of the Siderit distillery, a company that elaborates distillates in a fusion between handicraft and the latest technology and winners of numerous international awards.

The visit consists of a tour of the facilities, viewing the ginning process of the gin Siderit from raw materials to the distillation and bottling system, ending up in the gin museum with the largest collection of gin in the world and a Gin SIDERIT tasting.

Visit Options:

Gin Experience:

1 hour visit with a final tasting of gin Siderit.
Min 8 persons Max 50 Persons.

Gin Experience Premium:

1 hour visit ending with a tasting of the best Gin Tonic in the world. Min 8 persons Max 50 persons

Mixology Tour:

2 hours tour including a visit and a cocktail Master Class to prepare the best gin tonic in the world

*POSSIBILITY OF OTHERS TYPES OF PRIVATE AND PERSONALIZED EVENTS, FOR MORE INFORMATION, PLEASE GO TO VISITAS@DESTILERIASIDERIT.COM OR VISIT OUR WEB SITE.

Events & guided tour



SIDERIT

SIDERIT



Fichas de Producto – Logística / Product Cards - Logistics

Production Process / Curiosities

Productor:

Destilería Siderit

Tipo:

London Dry Gin

Grado alcohólico:

43 % vol.

País de procedencia:

España

Fecha de lanzamiento:

2013

Materia prima:

Centeno

Sistema de destilación:

Equipo de destilación fraccionada en vidrio

Número de botánicos:

12

Botánicos:

enebro, cilantro, te del puerto, cardamomo, raíz de angélica, canela, corteza de naranja amarga, corteza de mandarina, flor de Jamaica, pimienta rosa, almendra cruda marcona, raíz de lirio.

Entre sus botánicos está el Syderitis Hissopifolia o té de roca, planta endémica de los picos de Europa que da el nombre de la Gin y hace un producto único e inigualable. Gin Siderit, es una Dry Gin hecha en Cantabria, destilada a partir de alcohol de centeno.

Se destila a partir de la maceración de doce botánicos y dos destilaciones en una columna de destilación fraccionada con reflujo, en un equipo completo hecho en vidrio que elimina los sabores y olores. Cada destilación en estos equipos equivale a cinco destilaciones en un alambique tradicional. Otros botánicos son la flor de Jamaica que nos aporta el aroma floral y el frescor en el retrogusto. La corteza de mandarina y la pimienta rosa dan el toque de dulzor en el paladar. Raíz de angélica, cardamomo y canela proporcionan un conjunto de sensaciones en boca. La raíz de lirio también llamada orris germánica, une todos los aromas y sabores. Corteza de Naranja amarga para contrarrestar el exceso de dulzor de mandarina y pimienta rosa. Por último la almendra proporciona la untuosidad del destilado.

De las mejores materias primas, utilizando el agua de manantial de mineralización más débil de la península ibérica, de Ortigosa del Monte en la ladera Norte de la sierra de Guadarrama, las mejores calidades de botánicos y alcohol de centeno, estamos orgullosos de ofrecer a nuestros clientes una London Dry Gin apta para los paladares más selectos.



Datos técnicos Gin Siderit Classic

Production Process / Curiosities

Producer:

Siderit Distillery

Type:

London Dry Gin

Alcohol Content:

43 % vol.

Country of Origin:

España

Launch Year:

2013

Raw Material:

Rye

Distillation Method:

Fractional distillation in glass equipment

Number of botanicals:

12

Botanicals:

juniper, coriander, rock tea, cardamom, angelica root, cinnamon, bitter orange peel, mandarin peel, flower of Jamaica (hibiscus), pink pepper, raw marcona almond and iris root.

Among its botanicals stands the Syderitis Hissopifolia or rock tea, which gives the Gin its name. The Syderitis Hissopifolia is an endemic species that grows only in the Picos de Europa Mountains which makes our gin a unique and unequalled product.

Gin Siderit is a Dry Gin handcrafted in Cantabria, distilled from rye alcohol. The distillation is made from the maceration of its twelve botanicals and is double distilled in batches in a reflux fractional column. The entire equipment is made of glass to prevent foreign smells or tastes. Every distillation in these own design equipments is equivalent to five distillations of a traditional alembic.

Another of the botanicals is the flower of Jamaica that gives the Gin a floral aroma and a fresh aftertaste. Mandarin and pink pepper envelop the palate with a hint of pleasant sweetness. Angelica root, coriander and cinnamon provide a set of rich sensations in the mouth. Lily root, also known as German orris, joints and enhances all scents and flavours. Bitter orange peel is added to counterbalance the mandarin and pink pepper sweetness. Finally almonds provide unctuous smoothness to the distillate.

From the finest raw materials, using a natural mineral water from Ortigosa del Monte's spring - located at the northern slope of the Sierra de Guadarrama - with the lowest mineral content in the Iberian Peninsula, we are proud to offer our customers a London Dry Gin suitable for the most demanding palates.



Technical Data Gin Siderit Classic

London Dry Gin Siderit 43% vol. 70cl

Numero de botellas por caja:
Number of bottles per box: **6**

Numero de botellas por cada altura del pallet:
Number of bottles per pallet layer: **96**

Numero de botellas por pallet:
Number of bottles per pallet: **576**

Código EAN de la botella:
EAN Code of the bottle: 8415001099007

Código EAN de la caja:
EAN Code of the box: 18415001099004

Peso de la botella:
Bottle weight: **1.45 kg**

Peso de la caja:
Box weight: **8.7 kg**

Peso del pallet:
Pallet weight: **834.24 kg**

Numero de cajas por altura del pallet
Number of box in one layers: **16**

Numero de alturas del pallet :
Number of layers: **6**



Logística / Logistic Data

London Dry Gin Siderit 43% vol. 5cl

Numero de botellas por caja:
Number of bottles per box: **40**

Numero de botellas por cada altura del pallet:
Number of bottles per pallet layer: **400**

Numero de botellas por pallet:
Number of bottles per pallet: **4800**

Código EAN de la botella:
EAN Code of the bottle: 8415001099113

Código EAN de la caja:
EAN Code of the box: 18415001099103

Peso de la botella:
Bottle weight: **0.137 kg**

Peso de la caja:
Box weight: **5.8 kg**

Peso del pallet:
Pallet weight: **696 kg**

Numero de cajas por altura del pallet
Number of box in one layers: **10**

Numero de alturas del pallet :
Number of layers: **12**





LA GIN DEL CANTÁBRICO

LONDON DRY GIN

SIDERIT



**GOLD MEDAL
CONCOURS
MONDIAL
BRUXELLES
PRODUCT**



**GOLD
OUTSTANDING
IWSC
LONDON
GIN TONIC**



Production Process / Curiosities

Productor:

Destilería Siderit

Tipo:

Gin Floral

Grado alcohólico:

43 % vol.

País de procedencia:

España

Fecha de lanzamiento:

2015

Materia prima:

Centeno e Hibisco

Sistema de destilación:

Equipo de destilación fraccionada en vidrio (doble maceración y triple destilación)

Número de botánicos:

12

Botánicos:

enebro, cilantro, te del puerto, cardamomo, raíz de angélica, canela, corteza de naranja amarga, corteza de mandarina, flor de Jamaica (HIBISCO), pimienta rosa, almendra cruda marcona, raíz de lirio.

El hibisco o flor de Jamaica se usa desde tiempos inmemoriales para elaborar una bebida con múltiples propiedades medicinales en lugares tan distantes como Asia, África o el Caribe.

Gin Siderit Hibiscus, es una Gin Floral hecha en Cantabria, norte de España, destilada a partir de alcohol de centeno. Su principal característica es el carácter floral fruto de una doble maceración y una triple destilación en una columna de destilación fraccionada con reflujo, en un equipo completo hecho en vidrio que elimina los sabores y olores no deseados. Cada destilación en estos equipos equivale a cinco destilaciones en un alambique tradicional.

La primera maceración se elabora con doce botánicos perfectamente seleccionados y posteriormente se realizan dos destilaciones, obteniendo la ginebra madre. La segunda maceración se realiza con flor de hibisco y por último se lleva a cabo una tercera destilación en un proceso de elaboración que dura aproximadamente tres meses y medio.

De las mejores materias primas, utilizando el agua de manantial de mineralización más débil de la península ibérica, de Ortigosa del Monte, las mejores calidades de botánicos y alcohol de centeno, estamos orgullosos de ofrecer a nuestros clientes una Gin Floral de Hibisco apta para los paladares más selectos.



Datos técnicos Gin Siderit Hibisco

Production Process / Curiosities

Producer:

Siderit Distillery

Type:

Floral Gin

Alcohol Content:

43 % vol.

Country of Origin:

Spain

Launch Year:

2015

Raw Material:

Rye and Hibiscus

Distillation Method:

Fractional distillation in glass equipment
(double maceration and triple distillation)

Number of botanicals:

12

Botanicals:

juniper, coriander, rock tea, cardamom,
angelica root, cinnamon, bitter orange peel,
mandarin peel, flower of Jamaica (HIBISCUS),
pink pepper, raw marcona almond and iris root.

Hibiscus or Jamaica flower has been used since inmemorial times to elaborate a drink with multiple medicinal properties in such distant places as Asia, Africa or the Caribbean.

Siderit Hibiscus Gin is a Floral Gin made in Cantabria, northern Spain, distilled from rye alcohol. Its main feature is the floral character arising from a double maceration and a triple distillation in a fractional distillation column with reflux, in a complete glass equipment that eliminates foreign tastes and odors. Every distillation in these equipments of own design is equivalent to five distillations of a traditional alembic.

The first maceration is elaborated by twelve perfectly selected botanicals and later two distillations are realized, obtaining the mother gin. The second maceration is implemented by flower of hibiscus and finally a third distillation is carried out in a production process that lasts approximately three and a half months.

From the best raw materials, using a natural mineral water with the lowest mineral content in the Iberian Peninsula., from Ortigosa del Monte at the northern slope of the Sierra de Guadarrama, we are proud to offer our customers a Floral Hibiscus Gin suitable for the most demanding palates.



Technical Data Gin Siderit Hibiscus

Floral Gin Siderit Hibiscus 43% vol. 70cl

Numero de botellas por caja:
Number of bottles per box: **6**

Numero de botellas por cada altura del pallet:
Number of bottles per pallet layer: **96**

Numero de botellas por pallet:
Number of bottles per pallet: **576**

Código EAN de la botella:
EAN Code of the bottle: 8415001099014

Código EAN de la caja:
EAN Code of the box: 18415001099011

Peso de la botella:
Bottle weight: **1.45 kg**

Peso de la caja:
Box weight: **8.7 kg**

Peso del pallet:
Pallet weight: **834.24 kg**

Numero de cajas por altura del pallet
Number of box in one layers: **16**

Numero de alturas del pallet :
Number of layers: **6**



Logística / Logistic Data

Floral Gin Siderit Hibiscus 43% vol. 5cl

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Numero de botellas por caja: <i>Number of bottles per box:</i> | 40 |
| Numero de botellas por cada altura del pallet: <i>Number of bottles per pallet layer:</i> | 400 |
| Numero de botellas por pallet: <i>Number of bottles per pallet:</i> | 4800 |
| Código EAN de la botella: <i>EAN Code of the bottle:</i> | 8415001099120 |
| Código EAN de la caja: <i>EAN Code of the box:</i> | ----- |
| Peso de la botella: <i>Bottle weight:</i> | 0.137 kg |
| Peso de la caja: <i>Box weight:</i> | 5.8 kg |
| Peso del pallet: <i>Pallet weight:</i> | 696 kg |
| Numero de cajas por altura del pallet <i>Number of box in one layers:</i> | 10 |
| Numero de alturas del pallet : <i>Number of layers:</i> | 12 |





LA GIN DEL CANTÁBRICO
LONDON DRY GIN
SIDERIT

Siderit Hibiscus es una London Gin Floral, elaborada a mano en la microdestilería siderit, situada en las bellas tierras del norte de España.

by Lewis & Pugh

La planta del Hibiscus sabdariffa es mágica y exótica, originaria del África tropical y venerada por la cultura caribeña por su cáliz comestible y aromático, así como por sus propiedades beneficiosas para la salud.



Production Process / Curiosities

Productor:

Destilería Siderit

Tipo:

Gin Cítrica

Grado alcohólico:

43 % vol.

País de procedencia:

España

Fecha de lanzamiento:

2016

Materia prima:

Jengibre, lima y cardamomo

Sistema de destilación:

Equipo de destilación fraccionada en vidrio (doble maceración y triple destilación)

Número de botánicos:

14

Botánicos:

enebro, cilantro, te del puerto, cardamomo, raíz de angélica, canela, corteza de naranja amarga, corteza de mandarina, flor de Jamaica (HIBISCO), pimienta rosa, almendra cruda marcona, raíz de lirio, jengibre y lima

Siderit Gingerlime es una London Gin Cítrica, elaborada a mano en la microdestilería Siderit, situada en las bellas tierras del norte de España.

La Lima y el Ginger son originarios de Asia y representan

la filosofía del Yin y el Yang, las fuerzas opuestas y complementarias de la naturaleza que combinadas alcanzan el equilibrio perfecto.

Gin Siderit Gingerlime es una Dry Gin hecha en Cantabria, destilada a partir de alcohol de centeno. Su principal característica es el carácter cítrico fruto de una doble maceración y una triple destilación en una columna de destilación fraccionada con reflujo, en un equipo completo hecho en vidrio que elimina los sabores y olores. Cada destilación en estos equipos de diseño propio equivale a cinco destilaciones de un alambique tradicional.

La primera maceración se elabora con doce botánicos perfectamente seleccionados y posteriormente se realizan dos destilaciones, obteniendo la ginebra madre.

La segunda maceración se realiza con jengibre, lima y cardamomo y por último se lleva a cabo una tercera destilación en un proceso de elaboración que dura aproximadamente siete meses.



Datos técnicos Gin Siderit Gingerlime

Production Process / Curiosities

Producer:

Siderit Distillery

Type:

Citric Gin

Alcohol Content:

43 % vol.

Country of Origin:

Spain

Launch Year:

2016

Raw Material:

Rye, Ginger, Lime and Cardamom

Distillation Method:

Fractional distillation in glass equipment
(double maceration and triple distillation)

Number of botanicals:

14

botanicals:

juniper, coriander, rock tea, cardamom, angelica root, cinnamon, bitter orange peel, mandarin peel, flower of Jamaica (HIBISCUS), pink pepper, raw marcona almond, iris root, ginger and lime.

Siderit Gingerlime is handcrafted at Siderit's micro distillery, located in the beautiful lands of northern Spain.

Lime and Ginger are original from Asia and represent the Yin and Yang philosophy, the opposite and complementary forces of nature that combined reach the perfect balance.

Siderit Gingerlime is a Citric Gin produced in Cantabria from rye alcohol. His principal characteristic is the citric character due to a double maceration and a triple distillation through a unique glass 'still' of own design with fractional distillation columns that eliminates foreign flavors and odors. Every distillation in these equipments of own design is equivalent to five distillations of a traditional alembic.

The first maceration is elaborated by twelve perfectly selected botanicals and later two distillations are realized, obtaining the mother gin. The second maceration is realized with ginger, lime and cardamom and finally a third distillation is carried out in a production process that lasts approximately three and a half months.



Technical Data Gin Siderit Gingerlime

Citric Gin Siderit Gingerlime 43% vol. 70cl

Numero de botellas por caja:
Number of bottles per box: **6**

Numero de botellas por cada altura del pallet:
Number of bottles per pallet layer: **96**

Numero de botellas por pallet:
Number of bottles per pallet: **576**

Código EAN de la botella:
EAN Code of the bottle: 8415001099021

Código EAN de la caja:
EAN Code of the box: 18415001099028

Peso de la botella:
Bottle weight: **1.45 kg**

Peso de la caja:
Box weight: **8.7 kg**

Peso del pallet:
Pallet weight: **834.24 kg**

Numero de cajas por altura del pallet
Number of box in one layers: **16**

Numero de alturas del pallet :
Number of layers: **6**



Citric Gin Siderit Gingerlime 43% vol. 5cl

Numero de botellas por caja:
Number of bottles per box: **40**

Numero de botellas por cada altura del pallet:
Number of bottles per pallet layer: **400**

Numero de botellas por pallet:
Number of bottles per pallet: **4800**

Código EAN de la botella:
EAN Code of the bottle: 8415001099137

Código EAN de la caja:
EAN Code of the box: -----

Peso de la botella:
Bottle weight: **0.137 kg**

Peso de la caja:
Box weight: **5.8 kg**

Peso del pallet:
Pallet weight: **696 kg**

Numero de cajas por altura del pallet
Number of box in one layers: **10**

Numero de alturas del pallet :
Number of layers: **12**





LA GIN DEL CANTÁBRICO

SIDERIT

Siderit Gingerlime es una Gin Cítrica de una pureza inigualable debido a una triple destilación en equipos de vidrio exclusivos.

by Leys & Pardo

La Lima y el Ginger son originarios de Asia y representan la filosofía del Ying y el Yang, las fuerzas opuestas y complementarias de la naturaleza que combinadas alcanzan el equilibrio perfecto.



LA GINEBRA DEL CANTÁBRICO

DESTILACION
EX VIDRIO
DISTILLATION
IN GLASS



SIDERIT

The purest Gin for the purest moments



PREMIO
ALIMENTOS
DE ESPAÑA
2 0 1 7
SIDERIT Cantabrico



Production Process / Curiosities

Productor:

Destilería Siderit

Tipo:

Vodka

Grado alcohólico:

40 % vol.

País de procedencia:

España

Fecha de lanzamiento:

2013

Materia prima:

Leche

Número de destilaciones:

5

Equipo de filtración:

Cuádruple filtrado con una duración de 24 horas, con materiales filtrantes naturales que purifican el contenido hasta obtener uno de los destilados más puros.

Siderit Vodka Lactée es un vodka ultra Premium elaborado con gran delicadeza a partir de alcohol obtenido por la fermentación de los azúcares de la leche. Después de múltiples destilaciones con una columna de destilación fraccionada se obtiene un alcohol de gran pureza y con notas diferentes en el paladar. Para terminar el destilado se rebaja con agua obtenido en el manantial de mineralización más débil de la península ibérica, en Ortigosa del Monte en la ladera Norte de la sierra de Guadarrama. Cuádruple filtración en un equipo digno de los mejores laboratorios, con materiales filtrantes naturales que nos eliminan cualquier impureza en su recorrido de más de 24 horas. Finalmente el vodka es equilibrado en un depósito durante un mínimo de dos meses para estar en su máximo esplendor.

Del cuidado y esmero de sus creadores Leivas & Prieto nace un vodka ultra Premium capaz de no dejar indiferente ni a los catadores más experimentados.



Ficha Vodka Siderit Lactée

Production Process / Curiosities

Producer:

Destilería Siderit

Type:

Vodka

Alcohol Content:

40 % vol.

Country of Origin:

Spain

Launch Year:

2013

Raw Material:

Milk

Number of distillations:

5

Filtration equipment:

Quadruple filtration within 24 hours, with natural filtering materials, purifying the content up to reach one of the purest distillate

Siderit Vodka Lactée is an ultra-premium vodka, delicately produced, out of the alcohol obtained from the fermentation of the milk sugars.

After several distillations through a fractioning column, a very pure alcohol with different taste notes is obtained.

To close the process, the distillate is diluted with spring water with the lowest mineral content in the Iberian Peninsula, from Ortigosa del Monte at the Northern slope of the mountains of Guadarrama.

Quadruple filtration on a equipment worthy of the best laboratories, with natural filtering materials, that remove any impurity in its itinerary for more than 24 hours. Finally, the vodka is equilibrated in a tank for a minimum of two months to reach its maximum splendour.

From the care and dedication of its creators, Leivas & Prieto, an ultra-premium vodka is born, not able to leave indifferent any of the most experienced taster.



Technical Data Vodka Siderit Lactée

Citric Gin Siderit Gingerlime 43% vol. 70cl

Numero de botellas por caja:
Number of bottles per box: **6**

Numero de botellas por cada altura del pallet:
Number of bottles per pallet layer: **96**

Numero de botellas por pallet:
Number of bottles per pallet: **576**

Código EAN de la botella:
EAN Code of the bottle: 8415001099052

Código EAN de la caja:
EAN Code of the box: 18415001099059

Peso de la botella:
Bottle weight: **1.43 kg**

Peso de la caja:
Box weight: **8.9 kg**

Peso del pallet:
Pallet weight: **854.40 kg**

Numero de cajas por altura del pallet
Number of box in one layers: **16**

Numero de alturas del pallet :
Number of layers: **6**



Logística / Logistic Data



EL VODKA DEL CANTÁBRICO

SIDERIT
V · O · D · K · A
LACTÉE



GOLD MEDAL
SAN FRANCISCO
WORLD SPIRITS
PRODUCT



SAN FRANCISCO
WORLD SPIRIT
COMPETITION



SILVER MEDAL
CONCOURS
MONDIAL
BRUXELLES
PRODUCT

DESTILACION
EN VIDRIO
DISTILLATION
IN GLASS



EL VODKA DEL CANTÁBRICO

SIDERIT
V · O · D · K · A
LACTÉE

*Siderit Vodka Lactée es una vodka ultra Premium elaborado con gran delicadeza a partir de alcohol obtenido por la fermentación de los azúcares de la **leche**.*

By Leys & Dietz

*Siderit Vodka Lactée is an ultra-premium vodka, delicately produced out of the alcohol obtained from the fermentation of the **milk** sugars.*



WWW.DESTILERIASIDERIT.COM

Production Process / Curiosities

Productor:

Destilería Siderit

Tipo:

Vermut

Grado alcohólico:

15 % vol.

País de procedencia:

España

Fecha de lanzamiento:

2016

ELABORACIÓN

El producto parte de un periodo de maceración de dos meses de un conjunto superior a 100 hierbas base , en solución hidroalcohólica. El producto se envejece en barrica de jerez para estabilizar aromas y color.

NOTAS DE CATA

El Vermut tiene notas de color rojo caoba intenso con brillos ambarinos con baja graduación del producto limpio y sin problemas de turbidez. En nariz es muy intenso con notas de flores silvestres, hierbas aromáticas y especiado, así como un toque a madera. Encontramos también notas balsámicas que nos proporcionan un agradable toque amargo. En boca es suave pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Retrogusto muy largo y único, con intensas notas amargas, que nos hablan de la alta calidad del producto.



Ficha Vermut Siderit

Production Process / Curiosities

Producer:

Destilería Siderit

Type:

Vermouth

Alcohol Content:

15 % vol.

Country of Origin:

Spain

Launch Year:

2016

ELABORATION

The product starts from a two months period maceration of a set of more than 100 herbs, in hydro alcoholic solution. The product is aged in sherry casks to stabilize flavors and color.

TASTING NOTES

Vermouth has notes of red mahogany intense color with amber glows with low graduation and smooth clean product turbidity. The nose is very intense with notes of wild flowers, aromatic and spicy herbs and a touch of wood. We also found balsamic notes which provide us with a nice bitter touch. The palate is soft but with a perfect balance with the product acidity. Long and unique aftertaste with intense bitter notes, that speak of the high product quality.



Technical Data Vermut Siderit

Siderit Vermouth 15% vol. 70cl

Numero de botellas por caja:
Number of bottles per box: **6**

Numero de botellas por cada altura del pallet:
Number of bottles per pallet layer: **96**

Numero de botellas por pallet:
Number of bottles per pallet: **576**

Código EAN de la botella:
EAN Code of the bottle: 8415001099069

Código EAN de la caja:
EAN Code of the box: 18415001099066

Peso de la botella:
Bottle weight: **1.45 kg**

Peso de la caja:
Box weight: **8.7 kg**

Peso del pallet:
Pallet weight: **834.24 kg**

Numero de cajas por altura del pallet
Number of box in one layers: **16**

Numero de alturas del pallet :
Number of layers: **6**



Logística / Logistic Data

ENVEJECIDO
EN BARRICA
DE ROBLE
ESPAÑOL



SIDERIT VER MUT

Vermut con notas de color rojo caoba intenso con brillos ambarinos; nariz muy intensa con notas de flores silvestres, hierbas aromáticas y un toque a madera; boca suave con un agradable toque amargo. Retrogusto muy largo y único que nos hablan de la alta calidad del producto.

SIN AZUCAR AÑADIDO.

by Lewis & Puetz

Vermouth with notes of intense mahogany red with amber glitters; very intense nose with notes of wild flowers, aromatic herbs and a touch of wood; soft mouth with a nice bitter touch. Very long and unique aftertaste. NO ADDED SUGAR.



WWW.DESTILERIASIDERIT.COM

ENVEJECIDO
EN BARRICA
DE ROBLE
ESPAÑOL



SIDERIT VERMUT

El Vermut tiene notas de color rojo caoba intenso con brillos ambarinos con baja graduación del producto limpio y sin problemas de turbidez.

by Leung & Dietz

En nariz es muy intenso con notas de flores silvestres, hierbas aromáticas y especiado, así como un toque a madera. En boca es suave pero con un perfecto equilibrio con la acidez del producto. Envejecido en barrica de roble español.







Esta Navidad brinda con Siderit, la Gin del Cantábrico

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 40°/43°



LA GIN DEL CANTÁBRICO
LONDON DRY GIN
SIDERIT



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 40°/43°



Esta Navidad brinda con Siderit, la Gin del Cantábrico

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com



Esta Navidad brinda con Siderit, la Gin del Cantábrico

LA GIN DEL CANTÁBRICO
LONDON DRY GIN
SIDERIT



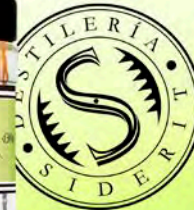
GOLD MEDAL
CONCOURS MONDIAL
BRUXELLES
PRODUCT



GOLD OUTSTANDING
IWSC
LONDON
GIN TONIC



LA GIN DEL CANTÁBRICO
SIDERIT



LA GIN DEL CANTÁBRICO
SIDERIT



LA GIN DEL CANTÁBRICO
LONDON DRY GIN
SIDERIT

Gin



Esta Navidad brinda con Siderit, la Gin del Cantábrico



Esta Navidad brinda con Siderit, la Gin del Cantábrico

LA GIN DEL CANTÁBRICO

LONDON DRY GIN

SIDERIT

Gin



ELABORADO Y EMBOTELLADO EN CANTABRIA, HECHO A MANO EN PEQUEÑOS LOTES.

WWW.DESTILERIASIDERIT.COM



LA GIN DEL CANTÁBRICO

LONDON DRY GIN

SIDERIT

Gin



ELABORADO Y EMBOTELLADO EN CANTABRIA, HECHO A MANO EN PEQUEÑOS LOTES.

WWW.DESTILERIASIDERIT.COM



ELABORADO Y EMBOTELLADO EN CANTABRIA, HECHO A MANO EN PEQUEÑOS LOTES.

WWW.DESTILERIASIDERIT.COM



ELABORADO Y EMBOTELLADO EN CANTABRIA, HECHO A MANO EN PEQUEÑOS LOTES.

WWW.DESTILERIASIDERIT.COM



EL VODKA DEL CANTÁBRICO

SIDERIT
V · O · D · K · A
LACTÉE



ELABORADO Y EMBOTELLADO EN CANTABRIA, HECHO A MANO EN PEQUEÑOS LOTES. WWW.DESTILERIASIDERIT.COM



EL VODKA DEL CANTÁBRICO

SIDERIT
V · O · D · K · A
LACTÉE



ELABORADO Y EMBOTELLADO EN CANTABRIA, HECHO A MANO EN PEQUEÑOS LOTES. WWW.DESTILERIASIDERIT.COM



ELABORADO Y EMBOTELLADO EN CANTABRIA, HECHO A MANO EN PEQUEÑOS LOTES. WWW.DESTILERIASIDERIT.COM



ELABORADO Y EMBOTELLADO EN CANTABRIA, HECHO A MANO EN PEQUEÑOS LOTES. WWW.DESTILERIASIDERIT.COM



LA GIN DEL CANTÁBRICO
LONDON DRY GIN
SIDERIT



J. Lewis & Neff

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN CANTABRIA. HECHO A MANO EN PEQUEÑOS LOTES.

EL VODKA DEL CANTÁBRICO
SIDERIT
V · O · D · K · A
LACTÉE



J. Lewis & Neff





WWW.DESTILERIASIDERIT.COM    

LA GIN DEL CANTÁBRICO
LONDON DRY GIN
SIDERIT



ELABORADO Y EMBOTELLADO EN CANTABRIA, ESPAÑA. HECHO A MANO EN PEQUEÑOS LOTES.

ΕΓΚΑΤΕΛΕΓΜΕΝΟ ΚΑΙ ΕΜΒΟΤΕΛΛΕΓΜΕΝΟ ΣΤΗ ΚΑΝΤΑΒΡΙΑ, ΕΣΠΑΝΙΑ. ΗΕΧΘΟ Α ΜΑΝΟ ΕΝ ΠΕΡΟΕΝΟΙΣ ΛΟΤΕΙΣ



WWW.DESTILERIASIDERIT.COM    

WWW

PLATA
LONDRES
INTERNATIONAL SPIRITS COMPETITION
2014



ORO
LONDRES
INTERNATIONAL SPIRITS COMPETITION
2014

WWW.DESTILERIASIDERIT.COM    



Barrio Los Riegos nº5 – Nave 1
39478 Arce, Cantabria
Spain

www.destileriasiderit.com
email: info@destileriasiderit.com
tel.: 942 80 13 07

