


 DISPONÍVEL  
 COM FRUTOS

### DESCRIÇÃO

Licor de Ginja d'Óbidos 50 cl

### INGREDIENTES

Ginja, Açúcar, Água e Álcool de Origem Agrícola (fermentação de origem agrícola – qualidade alimentar)

Este produto pode ser consumido por vegetarianos, veganos e está também apto para celíacos.

NÃO CONTÉM ALERGÉNEOS.



### CARACTERÍSTICAS

Volume: 50 cl

Teor alcoólico: 20% vol

Grau Brix: 38&lt;sup&gt;o&lt;/sup&gt;B&lt;42

 Como produto natural que é, poderá criar depósito.  
 Contém ginjas com caroço.

### NOTAS DE PROVA

Licor com notas intensas a ginja, de corpo redondo e aveludado, com equilíbrio perfeito entre a doçura e a acidez.

### ACONDICIONAMENTO

Não tem prazo limite de consumo. Manter em local fresco e seco, favorecendo a circulação de ar e ao abrigo da luz.

### MÉTODO PRODUTIVO

Licor produzido segundo receita convencional, de forma artesanal isento de corantes e aromatizantes. Depois de colhidas as ginjas são seleccionadas e colocadas numa infusão alcoólica em cubas de inox onde ficam em estágio durante um longo período de tempo.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO / SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir como aperitivo ou digestivo. Para se desfrutar toda a elegância do licor, consumir de preferência entre 14 a 15°C.

Nas estações quentes recomenda-se servir fresco.

Pode utilizar-se em cocktails e na gastronomia.

### PRODUTOR

 Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unipessoal, Lda  
 Tel. - 262969479 | viladasrainhas.pt | info@viladasrainhas.pt


### DADOS LOGÍSTICOS:

| Embalagem        | Dimensões (mm) | Peso Bruto (kg) |
|------------------|----------------|-----------------|
| Garrafa          | 61,7*300       | 0,970           |
| Caixa (6 gfs)    | 197*132*316    | 5,900           |
| Palete (144 gfs) | 1200*800*1264  | 838,08          |