FRUTÓBIDOS
Licores e Transformação de Frutas Unip. Lda



DESCRIÇÃO

Garrafa 10 cl de Licor de Ginja d´Óbidos Vila das Rainhas e 6 copos de chocolate.

LICOR

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: 10cl | **Teor alcoólico:** 20% vol | **Grau Brix:** 38<ºB<42

Como produto natural que é, pode criar depósito.

NOTAS DE PROVA

Aroma e sabor Intenso a Ginja. Cor rubi e aspecto brilhante. Na boca é redondo e aveludado.

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 conventual, de forma artesanal isento de corantes e aromatizantes. Depois de colhidas as ginjas são selecionadas e colocadas numa infusão alcoólica em cubas de inox onde ficam em estágio durante um longo período de tempo.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Servir como aperitivo ou digestivo. Para se desfrutar toda a elegância do licor, consumir de preferência entre 14 a 15º. 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)
Cx. individual	95 x 45 x 194	0,397
Cx. transporte	200 x 145 x 195	2,5
Palete*	1200 x 800 x 975	325

*a medida indicada corresponde a uma palete com 5 fiadas de altura, mas a palete poderá levar mais quantidade.

CHOCOLATE

INGREDIENTES

Açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante, lecitina de **SOJA**, aroma natural de baunilha. Pode conter **LEITE**.

ACONDICIONAMENTO

Consumir de preferência antes de: ver na embalagem. Manter em local fresco e seco, favorecendo a circulação de ar e ao abrigo da luz, a uma temperatura entre os 12ºC e os 20ºC. **As características do chocolate podem mudar e devem ser confirmadas na rotulagem.**

Seja Responsável. Beba com Moderação.