



# LICOR

## BOLOTA

O licor de bolota da Pepe Aromas resulta de bolota criteriosamente escolhida e selecionada do nosso montado, pequenos apontamentos de erva doce, alfazema e limão e do sábio processo artesanal de infusão da fruta com o álcool que lhe conferem o tom dourado, o aroma inebriante e o sabor único e singular.

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Licor de Bolota

### INGREDIENTES

Bolota; Álcool alimentar; Açúcar amarelo; Erva doce; Casca de Limão; Alfazema; Água.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

#### ASPECTO GERAL

Líquido

#### COR

Castanho claro

#### SABOR

Doce com notas de caramelo

#### AROMA

Caramelo, com notas doces e envolventes a lembrar *butterscotch*.

#### TEOR ALCOÓLICO

21%

#### APLICAÇÕES

Puro; aperitivo; digestivo; cocktails; culinária

### SUGESTÕES DE APRESENTAÇÃO

Como licor deve ser consumido fresco ou com umas pedras de gelo para intensificar o paladar.

Igualmente interessante como recheio de bolos ou bombons de chocolate ou por cima de uma bola de gelado. Pode ainda ser utilizado na confeção de carnes assadas como o cabrito, borrego, javali ou porco (realçando alguns sabores).

### MODO DE APRESENTAÇÃO

Garrafa de 200ml e

Outros formatos disponíveis sob consulta

### VALIDADE PRIMÁRIA (MESES)

Não se aplica

### CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Manter a garrafa em local fresco e seco ao abrigo da luz. Depois de aberto conservar no frigorífico.

### DISPONIBILIDADE

Todo o ano

### PREÇO

Sob consulta