



LICOR

BOLOTA

O licor de bolota da Pepe Aromas resulta de bolota criteriosamente escolhida e selecionada do nosso montado, pequenos apontamentos de erva doce, alfavaca 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