



LICOR

FIGO-DA-ÍNDIA

100% BIOLÓGICO

O licor de figo-da-índia é uma bebida alcoólica doce feita a partir de uma aguardente vínica biológica de excelência e dos figos-da-índia cuidadosamente produzidos, colhidos e selecionados nas herdades da Pepe Aromas. É um licor biológico de qualidade superior que alia à excelência das matérias-primas o processo de fabrico tradicional e genuíno. É o figo-da-índia que confere o aroma intenso, frutado e penetrante e o sabor refrescante e aromático que tornam este licor único e singular.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Licor de figo-da-índia biológico

INGREDIENTES

Aguardente vínica biológica; Açúcar biológico; Figo-da-índia biológico; Goma de acácia biológica

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO GERAL

Líquido

COR

Amarela

SABOR

Frutado, doce

AROMA

Intenso e ligeiramente frutado (figo-da-índia)

TEOR ALCOÓLICO

16% (proveniente de aguardente vínica biológica)

APLICAÇÕES

Puro; cocktails; culinária; aperitivo; digestivo

SUGESTÕES DE APRESENTAÇÃO

Como licor pode ser consumido bem fresco ou com umas pedras de gelo para intensificar o paladar. Ingrediente a explorar na preparação de cocktails ou simplesmente com água com gás e uma rodela de lima ou de limão.

Igualmente interessante como recheio de bolos ou bombons de chocolate ou por cima de uma bola de gelado.

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