

AGUARDIENTE TOSTADA

Denominación:

Bebida espirituosa obtenida a partir de la combinación de aguardientes de orujo y azúcar tostado

Categoría:

Licor

Proceso de elaboración:

Bebida espirituosa elaborada con base de aguardiente de orujo macerada con caramelo de

Graduación:

30°

Características Organolépticas:

A la vista

Color marrón tostado brillante.

A la nariz

Gran intensidad aromática

A la boca

De sabor tostado , a su paso por boca sube grácil y de postgusto largo y ardiente

Conservación:

Como norma general en lugares bien ventilados y alejados de fuentes de calor

Forma de consumo:

Para su uso principal sírvase bien frío, mejor en chupito helado o copa con hielo. La temperatura idónea de servicio son los 8-10°

Bebida de sobremesa que reinventa la tradición de acompañar una tertulia de un buen café.

También puede emplearse como topping o acompañamiento de helados o postres

Formatos:

0.75l y 3l