

LICOR CREMA ORUJO

Denominación:

Bebida espirituosa obtenida a partir de la combinación de aguardientes de orujo y productos lácteos

Categoría:

Crema

Proceso de elaboración:

Bebida espirituosa obtenida a través de la mezcla de la crema de la leche formulada a base de nata y azúcares y de aguardiente de orujo 48°

Graduación:

17° +/-3

Características Organolépticas:

A la vista

Color característico de crema, tonos tostados. Muy densa

A la nariz

Gran intensidad aromática, en la que destaca la armónica combinación de notas del orujo y notas lácteas. Suaves notas de chocolate y caramelo.

A la boca

Suave cremoso, complejo, matices de orujo combinados con el chocolate y la crema. Retrogusto muy amable y persistente

Conservación:

Como norma general en lugares bien ventilados y alejados de fuentes de calor. Una vez abierto consumir en los próximos 6 meses

Forma de consumo:

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

Bebida de sobremesa que puede tomarse sola o en carajillo añadiendo un chorro a gusto al café. También resulta muy apetecible como ingrediente en coctelería. No mezclar con bebidas cítricas

Formatos:
