

Descrição do Produto

Licor de Amêndoa Amarga Vice-Rei

Bebida tradicional do Sul de Portugal, apreciada como aperitivo, digestivo ou cocktail. É produzida por processos tradicionais, baseados numa antiga receita de licor de amêndoa amarga.

Pode ser servida em cocktails, acompanhada de sumo de limão, com gelo (picado ou em pedra), e dispensa acompanhamentos. Sugere-se servir fresca ou muito fresca.



Peso Líquido

700 ml

Validade

Sem prazo de consumo definido

Identificação da Empresa

Nome: Vinícola Vale do Barrô, Lda

Morada: Zona Industrial do Barrô, 3751 – 353 Águeda

N.º Contribuinte: 504 697 900

N.º Telefone: 234 612 560

N.º Fax: 234 612 561

E-mail: vinicola.barro@vice-rei.com.pt

Site: www.vice-rei.com.pt

Ingredientes

| | |
|--------|---|
| Água | Aroma idêntico ao natural de amêndoa amarga |
| Alcool | Corante E150 |
| Açúcar | |

Condições de Conservação

Manter a garrafa em local fresco e ao abrigo da luz.

Condições de Transporte

Transportar com cuidado, em ambiente fresco e ao abrigo da luz.

Instruções de Utilização

Pronto ao consumo imediato ou para utilizações em bebidas compostas.

Alergéneos:

Não identificados

OGM's

Produto não contém OGM's.

Rastreabilidade

Ao produto final é atribuído um lote interno, com o esquema:

L xxxyy

em que:

xxx – número sequencial iniciado no primeiro dia do ano (data Juliana)

yy – Ano civil



Acondicionamento / Embalamento

| | Embalamento Primário | Embalamento Secundário | Palatização |
|-------------|--------------------------|------------------------|-------------------------|
| Material | Garrafa de Vidro Foscada | Caixa de Cartão | Palete e Filme Plástico |
| Capacidade | 700 ml | 6 unidades | 100 (20*5) unidades |
| Peso | 1,273 kg | 7,6 kg | ± 760,0 kg |
| EAN Code | 560 777 145 5616 | 7 560 777 145 5615 | - |
| Compr. (mm) | - | 240 | - |
| Larg. (mm) | - | 160 | - |
| Altura (mm) | - | 350 | 1,84 m |

Características Físico-químicas

| Parâmetros | Resultado | Unid. |
|----------------|-----------|-----------------|
| Teor Alcoólico | 15 | % vol de álcool |

Características Organolépticas

Prova: Licor doce com final de prova levemente amargo. Sedoso e envolvente. No nariz destaca-se a amêndoa concentrada.

| | |
|-------------------|-------------------|
| Cor | Pérola |
| Textura / Aspecto | Líquido / Límpido |
| Aroma | Amêndoa Amarga |
| Sabor | Amêndoa Amarga |

Observações

Aprovado por: _____