



#### DESCRIPTION

Liqueur de griotte d'Óbidos Ti Ginja 50 cl et 12 verres en chocolat

#### INGRÉDIENTS

Griottes, eau, sucre et alcool d'origine agricole (fermentation d'origine agricole – qualité alimentaire)

Ce produit peut être consommé par les végétariens, les végétaliens et également par les personnes cœliaques.

**NE CONTIENT PAS D'ALLERGÈNES.**



#### CARACTÉRISTIQUES

**Capacité:** 50 cl

**Titre alcoométrique volumique:** 17 % vol.

**Degré Brix:** 35 < °B < 40

Ce produit étant naturel, il peut présenter un dépôt.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Aspect brillant, de couleur rouge avec une légère évolution, arôme doux au fruit avec une légère nuance de fruits secs. Goût moyennement intense, avec un bon équilibre entre douceur et acidité. Alcool bien intégré, finale fraîche et douce avec une bonne persistance.

#### CONDITIONNEMENT

Ne présente pas de date limite de consommation. Conserver dans un endroit frais et sec, favorisant la circulation de l'air et à l'abri de la lumière.

#### MÉTHODE DE PRODUCTION

Ce produit est le résultat d'infusions de griottes dans de l'alcool en cuves en inox, auxquelles du sucre est ajouté pour former la liqueur. Sans colorants ni arômes artificiels.

#### INSTRUCTIONS D'UTILISATION / SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

À l'apéritif ou en digestif elle peut être servie à température ambiante. Pendant les saisons chaudes nous conseillons de servir frais. Peut être utilisé dans les cocktails et en gastronomie.

#### PRODUCTEUR

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unipessoal, Lda  
Tél. +351 262969479 | [viladasrainhas.pt](http://viladasrainhas.pt) | [info@viladasrainhas.pt](mailto:info@viladasrainhas.pt)

#### CHOCOLAT

#### INGRÉDIENTS

Sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant, lécithine de **SOJA**, arôme naturel de vanille, peut contenir du **LAIT**.

#### CONDICIONNEMENT

Consommer de préférence avant: voir sur l'emballage. Garder dans un endroit frais et sec, favorisant la circulation de l'air et à l'abri de la lumière à une température comprise entre 12°C et 20°C. Les caractéristiques du chocolat peuvent changer et doivent être confirmées sur l'étiquetage

**Soyez responsable, buvez avec modération.**