CERTIFIED ISO 22000

Carta nº 120865
FABRICO DE BOLOS, DOÇARIA E CONFEITOS
PRODUÇÃO DE LICORES, XAROPES E AGUARDENTES NÃO VÍNICAS
FABRICO DE DOCES, COMPOTAS, GELEIAS E SIMILARES
D.L. nº 110/2002, de 16 de Abril
PORTUGAL

VILA DAS RAINHAS
LICOR DE GINJA D'ÓBIDOS

Special Collection Rodrigues

Mit Kirschen erhältlich

BESCHREIBUNG

Likör Ginja d'Óbidos Vila das Rainhas 60ml

INHALTSSOFFE

Sauerkirschen, Zucker, Wasser und Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Fermentierung landwirtschaftlicher Rohstoffe – Lebensmittelqualität).
DIESES PRODUKT IST FREI VON ALLERGENEN.

EGG FREE · GLUTEN FREE · SULPHITES FREE

EIGENSCHAFTEN

Inhalt: 60ml
Alkoholgehalt: 20% vol.
Grad Brix: 38 < ºB < 42
Da es sich um ein Naturprodukt handelt, kann sich ein Bodensatz bilden.
Enthält Sauerkirschen mit Stein.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Sauerkirscharoma und intensiver Geschmack nach Sauerkirsche. Rubinrote, glänzende Farbe. Im Mund ausgewogen und samtig.

AUFBEWAHRUNG

Der Likör ist unbegrenzt haltbar. Man sollte ihn kühl und trocken lagern, vorzugsweise lichtgeschützt und bei guter Lüftung.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Nach klösterlichem Rezept handwerklich hergestellter Likör ohne Farb- und Aromastoffe. Nach der Ernte werden die Kirschen sorgfältig ausgewählt und in Inoxbehälter, in ein Alkoholbad gelegt, wo sie für lange Zeit ruhen.

SERVIERVEMPFEHLUNG

Als Aperitif oder Digestif servieren. Um in den vollen Genuss dieses eleganten Likörs zu kommen, empfiehlt es sich, ihn bei einer Temperatur von 14 bis 15 Grad zu genießen. In den Sommermonaten sollte man ihn kühl servieren. Der Likör ist auch ideal für Cocktails und die feine Küche.

HERSTELLER

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unipessoal, Lda.
Tel. +351 262969479 | viladasrainhas.pt | info@viladarainhas.pt

JOSÉ RODRIGUES | ESCULTOR

Nasceu em Luanda em 1936.
Formado em Escultura pela Escola Superior de Belas-Artes do Porto. Fundador e Presidente da Direcção da Cooperativa Árvore, Porto.
Condecorado, em 1994, com o grau de Grande Oficial da Ordem do Infante D. Henrique.
Já executou mais de 100 medalhas para diversas entidades.
Encenou várias peças de teatro em Portugal e no estrangeiro.
Colaborou com poetas e escritores na ilustração de livros.
Realizou vários monumentos e esculturas em Portugal e no estrangeiro: Paços de Ferreira, Arcos de Valdevez, Paredes de Coura, Macau, New Bedford, Porto, Viana do Castelo, Vila do Conde, Vila Nova de Cerveira (entre outros).
Expos individualmente desde 1964. Participou, desde 1973, em várias exposições colectivas em Portugal e no Estrangeiro nomeadamente em S. Paulo, Viena, Madrid, Veneza, Budapeste, Washington, Índia, Porto, Lisboa, Bremen, Düsseldorf, Kassel, Caminha, Luxemburgo.
Prémios: Prémio Amadeo Souza-Cardoso; Prémio da Imprensa pelo melhor espaço cénico realizado em Lisboa (1972); Prémio de Escultura da Bienal de Vila Nova de Cerveira (1980); Prémio Soctip "Artista do Ano" (1990); Prémio "Tendências de Arte Contemporânea em Portugal" atribuído pela Câmara Municipal de Santa Maria da Feira (1994).
Está representado em várias colecções particulares e museus, no país e no estrangeiro.

Handeln Sie verantwortlich. Konsumieren Sie Alkohol in Maßen.