

VILA DAS RAINHAS



BESCHREIBUNG

Likör Ginja d'Óbidos Vila das Rainhas® 50ml und 2 Schokoladenbecher

LIKÖR

INHALTSOFFE

Sauerkirschen, Zucker, Wasser und Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Fermentierung landwirtschaftlicher Rohstoffe – Lebensmittelqualität).

DIESES PRODUKT IST FREI VON ALLERGENEN.



EIGENSCHAFTEN

Inhalt: 50ml

Alkoholgehalt: 20% vol.

Grad Brix: 38 < °B < 42

Da es sich um ein Naturprodukt handelt, kann sich ein Bodensatz bilden.

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.

SERVIEREMPFEHLUNG

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@viladasrainhas.pt

SCHOKOLADE

ZUTATEN

Zucker, Kakaopaste, Kakaobutter, Emulgator, **SOJALECITHIN**, natürliches Vanillearoma. Kann **MILCH** enthalten.

AUFBEWAHRUNG

Vorzugsweise zu genießen vor: s. Datum auf der Verpackung. Kühl, trocken, luftig und lichtgeschützt aufbewahren bei einer Temperatur zwischen 12°C und 20°C. **Da sich die Eigenschaften der Schokolade ändern können, sollten sie auf dem Etikett überprüft werden.**

Handeln Sie verantwortlich. Konsumieren Sie Alkohol in Maßen.