

TI GINJA

BESCHREIBUNG

Das Set auf dem Bild besteht aus einer 50cl-Flasche und 12 Schokoladenbechern.

INHALTSOFFE

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

DIESES PRODUKT IST FREI VON ALLERGENEN.



EIGENSCHAFTEN

Inhalt: 50cl

Alkoholgehalt: 17% vol.

Grad Brix: 35 < ρ B < 40

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

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Glänzend rot in der Farbe mit leichter Entwicklung, leicht fruchtig im Geschmack mit zarten Trockenfrucht-Noten. Mittelkräftig im Geschmack, gut ausgewogen zwischen Süße und Säure. Alkohol gut eingebunden, frisch und sanft im Abgang mit einem angenehmen Nachgeschmack.

AUFBEWAHRUNG

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

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Dieser Likör wird in Edelstahltanks gewonnen und ergibt sich aus Aufgüssen von Sauerkirschen in Alkohol und der späteren Beigabe von Zucker. Frei von künstlichen Farb- und Aromastoffen.

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.

