

# VILA DAS RAINHAS



## DESCRIÇÃO

Garrafa 50 cl de Licor de Ginja d'Óbidos Vila das Rainhas e 12 copos de chocolate.

## LICOR

### INGREDIENTES

Ginja, Açúcar, Água e Álcool de Origem Agrícola (fermentação de origem agrícola – qualidade alimentar)

**Este produto pode ser consumido por vegetarianos, veganos e está também apto para celíacos.**

**NÃO CONTÉM ALERGÉNEOS.**



### CARACTERÍSTICAS

**Volume:** 50cl | **Teor alcoólico:** 20% vol | **Grau Brix:** 38<sup>o</sup>B<42

Como produto natural que é, pode criar depósito.

Contém ginja com caroço.

### NOTAS DE PROVA

Aroma e sabor Intenso a Ginja. Cor rubi e aspecto brilhante. Na boca é redondo e aveludado.

### ACONDICIONAMENTO

Não tem prazo limite de consumo. Manter em local fresco e seco, favorecendo a circulação de ar e ao abrigo da luz.

### MÉTODO PRODUTIVO

Licor produzido segundo receita conventual, de forma artesanal isento de corantes e aromatizantes. Depois de colhidas as ginja são selecionadas e colocadas numa infusão alcoólica em cubas de inox onde ficam em estágio durante um longo período de tempo.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO / SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir como aperitivo ou digestivo. Para se desfrutar toda a elegância do licor, consumir de preferência entre 14 a 15<sup>o</sup>. Nas estações quentes recomenda-se servir fresco. Pode utilizar-se em cocktails e na gastronomia.

## PRODUTOR

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unipessoal, Lda.

Tel. - 262969479 | viladasrainhas.pt | info@viladasrainhas.pt

## CHOCOLATE

### INGREDIENTES

Açúcar, pasta de cacau, manteiga de cacau, emulsionante, lecitina de **SOJA**, aroma natural de baunilha. Pode conter **LEITE**.

### ACONDICIONAMENTO

Consumir de preferência antes de: ver na embalagem. Manter em local fresco e seco, favorecendo a circulação de ar e ao abrigo da luz, a uma temperatura entre os 12°C e os 20°C. **As características do chocolate podem mudar e devem ser confirmadas na rotulagem.**

**Seja Responsável. Beba com Moderação.**