

FICHA TÉCNICA



REYES

LICOR DE LIMONCELLO REYES



Machaquito Powered
Paseo del Fresno, 7
Rute
CÓRDOBA

FICHA TÉCNICA: CARACTERÍSTICAS Y ELABORACIÓN

Producto natural de gran calidad compuesto por agua de la Subbética, azúcar número 1, alcohol de melazas procedente de Francia, aromas, infusión de limón, ácido cítrico y colorante. Elaboración mediante ensamble de las materias primas que, a continuación, se agitan suavemente, se filtran y embotellan.

La extraordinaria calidad de los ingredientes, certificada por laboratorios independientes, y la experiencia de nuestros maestros destiladores, transmitida de generación en generación desde 1876, ponen en su copa un equilibrado y delicioso Licor de Limoncello Reyes.

Consumir, preferiblemente, a temperatura “bodega”o, si lo prefiere, refrigerado.

Producto sin caducidad, sin necesidad de conservación bajo condiciones específicas, sujeto a procedimientos de trazabilidad interna con analítica de materias primas.

No contiene OMG's ni alérgenos.

Se comercializa en formatos de 300 y 50 cl. Graduación 15° % Vol.

BOTELLA	FORMATO cl.	50	300
	UNIDADES CAJA	12	4
	CÓDIGO EAN	8411229000139	8411229000948
CAJA DE CARTÓN	MEDIDAS cm.	21,4x28,5x25,6	14,5,29x56
	PESO kg.	12	13,80
	CÓDIGO DUN 14	8411229000313	8411229000603

HIJO DE RAFAEL REYES, SA
Paseo del Fresno, 7
14960 RUTE (Córdoba) — España
Tel. +34 957 538 040

www.machaquito.com

