



ANIS CASSALLA REYES

FICHA TÉCNICA



Machaquito Powered
Paseo del Fresno, 7
Rute
CÓRDOBA

FICHA TÉCNICA: CARACTERÍSTICAS Y ELABORACIÓN

Producto 100% natural obtenido, de forma totalmente artesanal, por aromatización de granos de anís matalahúga andaluza en destilación lentísima de alcohol de melazas calidad surfin y agua de la Subbética. Elaborado en alambiques centenarios de cobre con hornos de leña.

El alcoholato obtenido por destilación se gradúa a 45º % Vol. y se emboca, para conseguir una experiencia de sabor amable. Entonces, se filtra hasta tres veces y queda listo para embotellar.

Es un licor incoloro, que muestra sus 45 grados y persistente contenido del aceite esencial de la matalahúga (*).

Disponible en formatos de 100 cl.

Tiene magníficas propiedades que estimulan el apetito, es digestivo y diurético. Consumir en copa grande a temperatura de bodega y disfrutar el exclusivo y agradable retrogusto con “sabor a caldero”. Por su alta riqueza de aceites esenciales y grado alcohólico, es perfecto para hacer “paloma” en vaso largo, mezclado una parte en cuatro de agua muy fría. Añadir limón natural, hielo y azúcar al gusto.

BOTELLA	FORMATO cl.	100
	UNIDADES CAJA	12
	CÓDIGO EAN	8411229000054
CAJA DE CARTÓN	MEDIDAS cm.	34,8x26,1x8
	PESO kg.	18
	CÓDIGO DUN 14	8411229000337

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

www.machaquito.com

