

# FICHA TÉCNICA



## ANIS CASSALLA REYES



### 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.

Hijo de Rafael Reyes, SA

Paseo del Fresno, 7

14960 RUTE (Córdoba) — España

Tel. +34 957 538 040

[www.machaquito.com](http://www.machaquito.com)



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