

FICHA TÉCNICA



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 EAN	8411229000313	8411229000603
PALET	CAJAS POR BASE	13x5	10x5
	TOTAL DE CAJAS	65	50
	CAJA HILADA	13x5	10x5
	TOTAL PESO kg.	805	715

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

www.machaquito.com

