



LICOR DE LIMÓN



DESCRIPCIÓN:

Licor de limón obtenido a partir de aguardiente de orujo **macerado durante tres meses con limones troceados** con su corteza. Una vez macerado, se endulza ligeramente. Color amarillo pálido e intenso aroma a limón.

Embotellado en una original frasca de cristal antideslizamiento, con vertedor incorporado, tapón de corcho natural y cabeza de madera.

Nuestro orujo de limón **está inspirado en el limoncello italiano**, el cual es el resultado de la maceración de limones con un determinado alcohol. En Orujos Panizo sustituimos ese alcohol por aguardiente de orujo y realizamos otras pequeñas modificaciones para que el resultado sea un licor suave y con marcado **sabor cítrico**.

Utilizado también en repostería para realizar mousses, tartas y otros postres donde es importante aportar un intenso sabor a limón.

Contenido: 70 cl. Grado alcohólico: 25% Vol.

NOTA DE CATA. POR CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA:

Color amarillo limón pálido.

Aromas muy intensos a piel de limón y membrillo, con el alcohol perfectamente integrado.

Entrada fresca y suave en boca. Glicérico, con un dulzor adecuado sin empalagar, matices cítricos a "limón" y final muy vivo.

Se recomienda tomar frío o con hielo.