



LICOR DE CAFÉ



DESCRIPCIÓN:

Licor de café obtenido a partir de aguardiente de orujo macerado durante tres meses con **café natural**. Una vez macerado, se endulza ligeramente.

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

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

El licor de café Panizo también se puede encontrar en los siguientes formatos:

- En su formato de 70 cl. dentro de la colección de orujos en estuche de madera (con vasos y miniaturas).
- En botella de 25 cl. dentro de la botella apilable de licores de orujo Panizo.
- En miniatura de 5 cl. dentro de la colección orujos en miniatura.
- En miniatura de 5 cl. dentro de la botella apilable de miniaturas o miniapilable.

PREMIOS:

-**Medalla de Oro**. 17º Concurso Internacional de Espirituosos CINVE. Madrid. 2021.

NOTA DE CATA. POR CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA:

Color chocolate oscuro. **Aromas de buena intensidad con marcados recuerdos de café**, cacao, avellana tostada, regaliz y orujo.

Entrada untuosa con finos matices de buen café, agradable dulzor, envolvente final con un alcohol bien integrado.

Para consumirlo frío o con dos piedras de hielo.