

ORIGINAL



  
**amarguinha**

A amêndoa de Portugal.

*O licor de amêndoa amarga mais vendido em Portugal. Feito a partir de uma receita antiga, este licor português é produzido através de processos tradicionais e originais. A sua versatilidade faz com que possa ser apreciado de diversas maneiras, seja puro, com gelo, ou em cocktails.*

Teor alcoólico – 20% vol.

Capacidade – 0,70L

Produtor – Companhia das Quintas-Vinhos S.A.

Ingredientes – Água, açúcar, álcool, aromas e corante de caramelo

Valor energético – 134 Kcal/100 g

Não contém glúten

Processo de fabrico – Processo a frio. Misturar cuidadosamente o açúcar com a água. Homogeneizar bem a mistura. Posteriormente adicionar o álcool e uma infusão do aroma. Finalizar com a adição de caramelo.

Nº garrafas com caixa individual/caixa – 6

Peso garrafa com caixa individual (Kg) – 1,35

Dimensão caixa (l\*c\*a) – 16\*23,6\*35,1

Peso caixa (Kg) – 8,3

Nº caixas/paleta – 88

Nº fiadas/paleta – 4

Nº caixas/fiada – 22

Dimensão paleta (l\*c\*a) – 120\*80\*155

Peso paleta (Kg) – 730

EAN – 5 601358 490014

ITF – 2 56 01358 49001 8

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO