



FICHA TECNICA E INFORMACION DE: LICOR DE SIDRA DULCE "FANJUL"

www.sidrafanjul.com

SIDRA FANJUL, S.L.
Tiñana, 12. - Siero
33199 - Asturias (España)
Telf. +34 985 792 922.
Fax: +34 985 794 312
lagar@sidrafanjul.com

Nº EMBOTELLADOR : 5144-O
R.S.I. : 30.02487/O

**CODIGO DE BARRAS (EAN):
8437000738404**



IMAGEN:

VARIEDADES:

Variedades de manzanas tradicionales como Raxo, De la Riega, Verdialona, Regona y D. Tresali. Cultivadas en las cuencas centrales de la región de Asturias donde la climatología y el suelo resultan ideales para la producción de estas variedades.

ELABORACION:

En verano se destila lentamente la sidra que habrá de dar lugar a un aguardiente de unos 58 °A con el que se elabora nuestro licor. Durante la cosecha se añade zumo hasta que el grado alcohólico llega a 25 °A y dejamos que repose y madure en barrica hasta el momento de embotellado.

CARACTERISTICAS:

Es un espirituoso semi dulce, únicamente contiene el azúcar propio del zumo de manzana que lo compone. El destilado y su generosa graduación alcohólica, 25 °A, hacen de él un licor con cuerpo, de sensación cálida. La acidez y las especiales características de las variedades de manzana resaltan un abanico de sensaciones muy variado y rico.

RECOMENDACIONES:

Para apreciar mejor sus cualidades es conveniente tomarlo fresco, no frío en exceso. Gracias a su graduación alcohólica tiene un periodo de conservación muy prolongado, aunque es conveniente que no se almacene cerca de fuentes de humedad, luz y olores extraños.

ENVASES:

Se presenta en cajas de 6 botellas de 50 cl. de contenido, y peso aproximado por caja de 6 kg.

NOTAS:

Esta bebida podría contener sulfitos en una cantidad superior a 10 mg/l, por lo que la población alérgica debe tenerlo en cuenta antes de su consumo.