



PRODUKTBESCHREIBUNG

Likör Ginja d'Óbidos "Vila das Rainhas" – 20cl

ZUTATEN

Sauerkirschen, Zucker, Wasser und Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Fermentierung landwirtschaftlicher Rohstoffe – Lebensmittelqualität)

FREI VON ALLERGENEN.

EIGENSCHAFTEN

Menge 20cl

Alkoholgehalt 20% vol.

Grad Brix - 38[°]B<42

Da es sich um ein Naturprodukt handelt, kann sich ein Bodensatz bilden.
Enthält Sauerkirschen mit Stein (gilt nur für Flaschen mit Früchten).

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Aroma und intensiver Geschmack nach Sauerkirsche. Rubinrote, glänzende Farbe. Ausgewogen und samtartig.

AUFBEWAHRUNG

Der Likör ist unbegrenzt haltbar. Man sollte ihn kühl und trocken lagern, vorzugsweise lichtgeschützt und bei guter Lüftung.

HERSTELLUNGSMETHODE

Nach klösterlichem Rezept handwerklich hergestellter Likör ohne Farb- und Aromastoffe. Nach der Ernte werden die Kirschen sorgfältig ausgewählt und in Inoxbehälter, in ein Alkoholbad gelegt, wo sie für lange Zeit ruhen.

SERVIERVEMPFEHLUNG

Als Aperitif oder Digestif servieren. Um in den vollen Genuss dieses eleganten Likörs zu kommen, empfiehlt es sich, ihn bei einer Temperatur von 14 bis 15 Grad zu genießen. In den Sommermonaten sollte man ihn kühl servieren. Der Likör ist auch ideal für Cocktails und die feine Küche.

HERSTELLER

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas, Lda.

Tel. +351/ 262969479 www.frutobidos.pt info@frutobidos.pt

Handeln Sie verantwortlich, konsumieren Sie Alkohol in Maßen

