



DISPONÍVEL
COM FRUTOS



JOSÉ RODRIGUES | ESCULTOR

Nasceu em Luanda em 1936.

Formado em Escultura pela Escola Superior de Belas-Artes do Porto. Fundador e Presidente da Direcção da Cooperativa Árvore, Porto.

Condecorado, em 1994, com o grau de Grande Oficial da Ordem do Infante D. Henrique.

Já executou mais de 100 medalhas para diversas entidades. Encenou várias peças de teatro em Portugal e no estrangeiro. Colaborou com poetas e escritores na ilustração de livros. Realizou vários monumentos e esculturas em Portugal e no estrangeiro: Paços de Ferreira, Arcos de Valdevez, Paredes de Coura, Macau, New Bedford, Porto, Viana do Castelo, Vila do Conde, Vila Nova de Cerveira (entre outros).

Expos individualmente desde 1964. Participou, desde 1973, em várias exposições colectivas em Portugal e no Estrangeiro nomeadamente em S. Paulo, Viena, Madrid, Veneza, Budapeste, Washington, Índia, Porto, Lisboa, Bremen, Düsseldorf, Kassel, Caminha, Luxemburgo.

Prémios: Prémio Amadeo Souza-Cardoso; Prémio da Imprensa pelo melhor espaço cénico realizado em Lisboa (1972); Prémio de Escultura da Bienal de Vila Nova de Cerveira (1980); Prémio Sotcip "Artista do Ano" (1990); Prémio "Tendências de Arte Contemporânea em Portugal" atribuído pela Câmara Municipal de Santa Maria da Feira (1994).

Está representado em várias colecções particulares e museus, no país e no estrangeiro.

DESCRIÇÃO

Licor de Ginja d'Óbidos "Vila das Rainhas" 70cl – EDIÇÃO COLECIONADOR

INGREDIENTES

Ginja, Açúcar, Água e Álcool de Origem Agrícola (fermentação de origem agrícola – qualidade alimentar)

ESTE PRODUTO NÃO CONTÉM ALERGÉNICOS

CARACTERÍSTICAS

Volume 70cl

Teor alcoólico 20% vol

Grau Brix - 38<°B<42

Como produto natural que é, poderá criar depósito.

Contém ginja com caroço

NOTAS DE PROVA

Aroma e Sabor Intenso a Ginja. Cor rubi e aspecto brilhante. Redondo e Aveludado.

ACONDICIONAMENTO

Não tem prazo limite de consumo. Manter em local fresco e seco, favorecendo a circulação de ar e ao abrigo da luz.

MÉTODO PRODUTIVO

Licor produzido segundo receita conventual, de forma artesanal isento de corantes e aromatizantes. Depois de colhidas as ginja são seleccionadas e colocadas numa infusão alcoólica em cubas de inox onde ficam em estágio durante um longo período de tempo.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO / SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir como aperitivo ou digestivo. Para se desfrutar toda a elegância do licor, consumir de preferência entre 14 a 15º.

Nas estações quentes recomenda-se servir fresco.

Pode utilizar-se em cocktails e na gastronomia.

PRODUTOR

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas, Lda

Telf- 262969479 www.frutobidos.pt info@frutobidos.pt

Seja Responsável Beba com Moderação