

LICOR DE AMÊNDOA AMARGA

País de Origem Portugal

Produtor Neto Costa

Composição Destilado de miolo de amêndoa | Caramelo
Aroma de amêndoa amarga

Temp. Serviço 12 a 15° C

Guarda Pode ser consumido ou guardado

Harmonização Aperitivos

Análises Álcool: 20% PH: 7,46
Acidez: 3,3g/l Açúcares totais: 9g/l

Produção O licor de Amêndoa Amarga Neto Costa é produzido a partir da transformação dos seus ingredientes naturais, utilizando os métodos tradicionais de infusão, maceração e destilação. Este licor tem como base uma seleção de amêndoas das melhores procedências e especialmente preparadas de forma a obter em conjunto com outras especiarias, uma bebida harmoniosa e fácil de ser bebida.

Notas de Prova Com aspecto límpido, apresenta uma cor amarela e um aroma aguçante de amêndoa e especiarias. Na boca, é uma amêndoa doce alcoolizada.



Cód. 16903