



## Crema de Orujo

*Esta Crema de Orujo de esmerada elaboración es el resultado de la unión entre la crema de leche con aguardiente de orujo de primera calidad, de sabor suave y exquisito paladar.*

*Disfrute del agradable sabor de esta crema de orujo para tomar solo, con hielo o café.*

*Al ser este licor elaborado con productos lácteos no se debe mezclar con productos ácidos ni bebidas alcohólicas.*

*Temperatura óptima de consumo entre 8°C y 10°C.*

### Ficha Técnica

**Producto.-** Crema de Orujo

**Variedad.-** Orujos Blancos (Godello) y Tintos (Mencia)

**Almacenamiento del Bagazo.-** Depósitos de Poliéster.

**Conservación del Aguardiente.-** Depósitos de Acero Inoxidable

**Tipo de Destilación.-** Tradicional al fuego directo.

**Maceración.-**

**Grado.-** 15% Vol.

**Tipo de Botella.-** Dórica 70 cl.

### Nota de Cata

- **Color.-** Ocre claro de aspecto delicado.
- **Aroma.-** Suave y dulzón
- **Gusto.-** Es un licor agradable y cremoso, con un paladar meloso.  
*Perfecta unión entre la crema de leche con aguardiente de orujo de primera calidad.*
- **Temperatura óptima de consumo,** entre 8°C y 10°C.