

CREMA DE VERMUT TXURRUT



Alcohol:	17º
Presentación:	Botella cristal de 70cl.
Materias primas:	Extracto de vermut a base de macerados de botánicos (ajenjo, genciana, boldo, canela, cilantro, tomillo, vainilla, etc.) y frutas (cerezas, cortezas de naranja, limón, etc.) alcohol de grano, agua osmotizada, azúcar, caramelo colorante alimentario y base neutra de crema.
Elaboración:	Se elabora el licor con los extractos, alcohol de grano, agua, azúcar caramelo y posteriormente se mezcla lentamente con la base neutra de crema hasta conseguir el sabor y la textura deseada.
Cata:	Color crema de café con leche, aromas de vermut y crema entremezclados con notas de canela. En boca suave, sedoso, ligeramente alcohólico y con final agradable donde se expresan los extractos de vermut.
Recomendaciones para tomar:	Solo frío o con hielo, mezclado para coctelera.
Temperatura óptima de consumo:	8 – 12ºC
Caducidad:	1 año.