FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Almendra**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de almendras en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	El Licor de Almendra Premium de Finca Marticorena destaca por su presencia atractiva y natural. Puede presentar sedimentos en el fondo, una señal de que no contiene químicos ni estabilizantes artificiales. Su aroma es intenso y auténtico, reflejando la almendra fresca. Elaborado con almendras cosechadas en la finca familiar y macerada en su momento justo, ofrece un perfil de sabor particular y propio de la casa. En boca se muestra agradable y sedoso, acaricia el interior y deja una sensación que invita a continuar bebiendo. Aunque inicialmente parece ligero, con el tiempo se abre y revela notas dulces y frutales que evocan almendras maduras.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012218
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	