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 Anís**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de anís español 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 Anís Dulce Premium se presenta con una presencia atractiva y transparente. Puede mostrar sedimentos en el fondo, señal de su elaboración natural sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso y limpio, con las notas características del anís dulce. En boca es un licor agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación suave que invita a seguir degustándolo. Aunque inicialmente puede percibirse ligero, con el tiempo se abre y despliega matices aromáticos y dulces propios del anís dulce.
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	18-012217
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.	