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 Café Tía Marisa**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de café y té negro 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	Argentina Spiritis Awards ASA Gran Oro El Licor de Café Premium presenta una presencia atractiva y uniforme. Puede contener sedimentos en el fondo, signo de una elaboración natural sin químicos ni estabilizantes añadidos. Su aroma es intenso, con notas claras de café recién molido. Al trabajar con granos de café de especialidad importado, se obtiene un sabor particular y distintivo que realza la personalidad de este licor. En boca es agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a seguir degustándolo. Aunque al principio puede parecer ligero, con el paso del tiempo se abre y revela matices dulces y tostados que recuerdan al mejor café.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012220
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.	