| FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA | | |
|---|---|---|
| Categoría | Licor seco tipo artesanal | |
| Fecha | 05-11-2025 | |
| Versión | V1125 | |
| **www.fincamarticorena.com.ar** | | |
| Denominación comercial | **Chocolate Bariloche** | |
| Destilación | Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola. | |
| Método de producción | Homogeneización a fin de formar una emulsión. | |
| Composición | Chocolate | |
| | Maceración de Nuez y canela. | |
| | Crema. | |
| | 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 | <br>Licor Premium elaborado con chocolate inspirado en la tradición patagónica, resultado de una receta familiar que ofrece una bebida elegante, suave y equilibrada.<br><br>Presenta un color cremoso y brillante, textura untuosa y aromas lácteos y dulces con notas de chocolate artesanal.<br>En boca es sedoso, aterciopelado y armonioso, con persistencia media-larga.<br>Con 18° de graduación, destaca por su suavidad y autenticidad.<br>Ideal para disfrutar solo, con hielo, junto a postres o café, y excelente base para cócteles cremosos. |
| 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 | 18-012266 |
| **SIFeGA**<br>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: 1129 tris. | |