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 Digestivo**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de cedrón, inca yuyo, poleo, peperina y boldo 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 Digestivo Premium se presenta con una presencia atractiva y traslúcida. Puede mostrar sedimentos en el fondo, propios de una elaboración natural sin químicos. Su aroma es intenso y marcado por hierbas naturales cuidadosamente seleccionadas. En boca es agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación suave que invita a seguir degustándolo. Aunque al inicio puede parecer ligero, con el tiempo se abre y despliega un gusto equilibrado y persistente a hierbas naturales. Este licor posee propiedades tradicionalmente asociadas a usos medicinales. Se lo considera un digestivo efectivo.
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	18-012338
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.