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 Dulce de Leche con Naranja**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de Naranjas en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Dulce de leche	
	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	 Licor Premium que combina dulce de leche y naranja cítrica, elaborado con una receta familiar que ofrece una bebida elegante, suave y equilibrada. Tiene un aspecto cremoso y brillante, textura untuosa y aromas lácteos y dulces con notas cítricas. En boca es sedoso, aterciopelado y armonioso, con una persistencia media-larga. Con 18° de graduación, destaca por su suavidad y autenticidad. Ideal para disfrutar solo, con hielo, con 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	18-012226
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.	