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 Manzanilla**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de flores de manzanilla importada 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 Manzanilla Premium presenta una presencia atractiva y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo, propios de una elaboración natural sin químicos. Su aroma es intenso, con el perfume característico de la manzanilla pura. En boca es un licor agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación suave que invita a continuar degustándolo. Aunque inicialmente puede parecer ligero, con el tiempo se abre y revela un gusto persistente y equilibrado a manzanilla pura. Tradicionalmente se le atribuyen propiedades medicinales. Se menciona que trata diversas dolencias femeninas, protege y repara la membrana gástrica, y que sería útil en casos de gastritis, úlcera gástrica, afecciones hepáticas, colesterol elevado, nerviosismo e insomnio.
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	18-012225
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.	