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 Membrillo**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de membrillos orgánicos 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 Membrillo Premium se presenta con una apariencia atractiva y natural. Puede contener sedimentos en el fondo, señal de que no posee químicos ni estabilizantes añadidos. Su aroma es intenso, con las notas características del membrillo fresco. Elaborado con membrillos de la finca familiar, cosechados y macerados en su punto justo, ofrece un sabor particular que distingue a 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 inicialmente puede parecer ligero, con el tiempo se abre y revela matices dulces y frutales que recuerdan al tradicional dulce de membrillo en pan.
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	18-012340
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.	