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 Miel**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de miel 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 Miel Premium se presenta con una presencia atractiva y natural. Puede contener sedimentos en el fondo, señal de que se elabora sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso y característico, con notas claras de miel pura de la precordillera sanjuanina. Elaborado con miel pura, cosechada y macerada en su punto justo, desarrolla un sabor particular que distingue a este licor. En boca es agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación dulce y suave que invita a seguir degustándolo. Aunque inicialmente puede parecer ligero, con el paso del tiempo se abre y revela matices que recuerdan a la miel de abejas en su mejor expresión.
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	18-012221
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.