



MASCARÓ

LICOR DE NARANJA

La familia MASCARÓ se ha preocupado siempre de controlar la calidad de sus productos a lo largo de todo el proceso de elaboración.

Elaboramos este Licor de Naranja desde 1946, según la fórmula original diseñada por D. Narciso Mascaró, cuyo principal interés fue siempre extraer la esencia aromática que guarda la piel de esta fruta tan mediterránea y mediante una cuidada destilación conseguir extraer sus aromas más sutiles y delicados.

El especial cariño y cuidado con el que elaboramos este preciado licor le confieren todo su rico y fresco aroma.

CATA:

- Transparente y cristalino.
- Aroma intenso y delicado que mantiene el frescor y las notas frutales propias de las naranjas dulces y amargas usadas durante la destilación.
- En boca es sabroso, de dulce presencia y largo y agradable final.

SERVICIO:

Entre 16 y 18°C o con una piedra de hielo.

CONSUMO:

Muy versátil en sus usos tanto en cocina y repostería como en la elaboración de Cocktails.

Destilado ideal para la elaboración de coctelería tanto clásica como innovadora



INFORMACIÓN TÈCNICA

PRODUCTO:

Licor de Naranja

ANÀLISIS:

Grado alcohólico: 40%

Azucars : 175 gr/l

Disfruta de un consumo responsable 40°

Para obtener información sobre el resto de nuestros productos puede consultar en www.mascaro.es