

1. DENOMINACION: Licor de Hierbas "AÑO SANTO"

Vol: 30%

Ref.: 33070110

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO:
LICOR DE HIERBAS "AÑO SANTO"**

2. MATERIAS PRIMAS:

- Aguardiente de Orujo
- Diversas clases de hierbas secas (manzanilla, palulu, hierba buena, filandro ...)
- Alcohol de origen agrícola.
- Azúcar
- Agua

3. ENVÍOS:: ENVIOS EN CAJAS SUELTAS POR AGENCIA A UNO Ó VARIOS DESTINOS (cajas anti rotura)

TIPO	CANTIDAD	PESO (kg)	DIMENSIONES (cm)	CODIGO EAN
BOTELLA	0,70 L.	1,35	22,8 X 9 X 9	8422711152182
CAJA	6 bot.	8,38	35 alto x 31 largo x 21 anch.	

PALET 120x80

4. Especificaciones del envase y embalaje:

- Frasca de diseño patentado. Lleva incorporado en el cuello un vertedor que hace más fácil su vertido (igualmente patentado)
- Etiqueta y contra-etiqueta: Papel autoadhesivo metalizado
- Tapón de corcho natural con cabeza de madera. Retractilado con capsula de plástico. En el tapón y debajo de la capsula está colocado el precinto de impuestos especiales.
- Caja: cartón
- Euro palet de 120 x 80. 16 cajas por base del palet. 6 Filas por palet.

5. Características fisicoquímicas:

- Grado alcohólico: 30%
- Densidad del azúcar: 4,5% baumé

6. Características organolépticas:

- Color: Amarillo cristalino
- Olor: suave olor a hierbas y orujo
- Sabor: suave sabor a aguardiente de Orujo y a hierbas
- Consistencia / textura: líquido

7. Proceso de fabricación:

- Maceración de aguardiente de Orujo y hierbas durante 3 meses
- Rebaje de grado
- Endulzado con azúcar líquido
- Filtrado a -10 °C
- Control de calidad final

8. Puntos críticos de control de calidad:

- Control típico de materias primas
- Peligros microbiológicos: no proceden por su grado alcohólico
- Peligros físicos: Vidrio y corcho.
- Peligros químicos: Vigilar restos productos desinfectantes.

9. Control de puntos críticos:

- Filtrado: eficacia 100%, filtrado 2 veces en cada fabricación
- Organoléptico: Vigilancia en cada fabricación

 **AÑO SANTO**


Martinez nuevo
DISTRIBUCIONES



5,57€
+IVA

**Precios para mercancía puesta en destino en cajas de 6 botellas.
Las 6 botellas pueden ser de diferentes referencias.**

1. DENOMINACION: Licor de Café "AÑO SANTO"

VOL: 30%

Ref.: 33070130

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO:
LICOR DE CAFÉ "AÑO SANTO"**

2. MATERIAS PRIMAS:

- Aguardiente de Orujo
- Café natural
- Alcohol de origen agrícola.
- Azúcar
- Agua

3. LOGISTICA: **ENVIOS EN CAJAS SUELTAS POR AGENCIA A UNO Ó VARIOS DESTINOS (cajas anti rotura)**

TIPO	CANTIDAD	PESO (kg)	DIMENSIONES (cm)	CODIGO EAN
BOTELLA	0,70 L.	1,35	22,8 X 9 X 9	8422711152199
CAJA	6 bot.	8,38	35 alto x 31 largo x 21 anch.	
PALET 120x80				

4. Especificaciones del envase y embalaje:

- Frasca de diseño patentado. Lleva incorporado en el cuello un vertedor que hace más fácil su vertido (igualmente patentado)
- Etiqueta y contra-etiqueta: Papel autoadhesivo metalizado
- Tapón de corcho natural con cabeza de madera. Retractilado con capsula de plástico. En el tapón y debajo de la capsula está colocado el precinto de impuestos especiales.
- Caja: cartón
- Euro palet de 120 x 80. 16 cajas por base del palet. 6 Filas por palet.

5. Características fisicoquímicas:

- Grado alcohólico: 30%
- Densidad del azúcar: 8% baumé

6. Características organolépticas:

- Color: negro café
- Olor: intenso olor a café y orujo
- Sabor: intenso sabor a café y un toque a aguardiente de Orujo
- Consistencia / textura: líquido

7. Proceso de fabricación:

- Maceración de aguardiente de Orujo y café natural durante 3 meses
- Rebaje de grado
- Endulzado con azúcar líquido
- Filtrado
- Control de calidad final

8. Puntos críticos de control de calidad:

- Control típico de materias primas
- Peligros microbiológicos: no proceden por su grado alcohólico
- Peligros físicos: Vidrio y corcho.
- Peligros químicos: Vigilar restos productos desinfectantes.

9. Control de puntos críticos:

- Filtrado: eficacia 100%, faltado 2 veces en cada fabricación
- Organoléptico: Vigilancia en cada fabricación

5,57€
+IVA



**Precios para mercancía puesta en destino en cajas de 6 botellas.
Las 6 botellas pueden ser de diferentes referencias.**

1. DENOMINACION: Licor de Miel "AÑO SANTO"

VOL: 30%

Ref.: 33070120

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO:
LICOR DE MIEL "AÑO SANTO"**

2. MATERIAS PRIMAS:

- Aguardiente de Orujo
- Miel de brezo y multiflores
- Alcohol de origen agrícola.
- Agua

3. LOGISTICA: **ENVIOS EN CAJAS SUELTAS POR AGENCIA A UNO Ó VARIOS DESTINOS (cajas anti rotura)**

TIPO	CANTIDAD	PESO (kg)	DIMENSIONES (cm)	CODIGO EAN
BOTELLA	0,70 L.	1,35	22,8 X 9 X 9	8422711152205
CAJA	6 bot.	8,38	35 alto x 31 largo x 21 anch.	

PALET 120x80

4. Especificaciones del envase y embalaje:

- Frasca de diseño patentado. Lleva incorporado en el cuello un vertedor que hace más fácil su vertido (igualmente patentado)
- Etiqueta y contra-etiqueta: Papel autoadhesivo metalizado
- Tapón de corcho natural con cabeza de madera. Retractilado con capsula de plástico. En el tapón y debajo de la capsula está colocado el precinto de impuestos especiales.
- Caja: cartón
- Euro palet de 120 x 80. 16 cajas por base del palet. 6 Filas por palet

5. Características fisicoquímicas:

- Grado alcohólico: 30%
- Densidad del azúcar: 8% baume

6. Características organolépticas:

- Color: marrón miel
- Olor: intenso olor a miel y orujo
- Sabor: intenso sabor a miel y un toque a aguardiente de Orujo
- Consistencia / textura: líquido

7. Proceso de fabricación:

- Endulzado del Aguardiente de orujo con miel de brezo y multiflores
- Rebaje de grado
- Control de calidad final

8. Puntos críticos de control de calidad:

- Control típico de materias
- Peligros microbiológicos: no proceden por su grado alcohólico
- Peligros físicos: Vidrio y corcho.
- Peligros químicos: Vigilar restos productos desinfectantes.

9. Control de puntos críticos:

- Filtrado: eficacia 100%, faltado 2 veces en cada fabricación
- Organoléptico: Vigilancia en cada fabricación

5,57€
+IVA



**Precios para mercancía puesta en destino en cajas de 6 botellas.
Las 6 botellas pueden ser de diferentes referencias.**

1. DENOMINACION: Licor de Limón "AÑO SANTO"

VOL: 25%

Ref.: 33070150

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO:
LICOR DE LIMÓN "AÑO SANTO"**

2. MATERIAS PRIMAS:
- Aguardiente de Orujo
 - Limón
 - Alcohol de origen agrícola.
 - Azúcar líquido
 - Agua

3. LOGISTICA: **ENVIOS EN CAJAS SUELTAS POR AGENCIA A UNO Ó VARIOS DESTINOS (cajas anti rotura)**

TIPO	CANTIDAD	PESO (kg)	DIMENSIONES (cm)	CODIGO EAN
BOTELLA	0,70 L.	1,35	22,8 X 9 X 9	8422711152212
CAJA	6 bot.	8,38	35 alto x 31 largo x 21 anch.	

4. Especificaciones del envase y embalaje:
- Frasca de diseño patentado. Lleva incorporado en el cuello un vertedor que hace más fácil su vertido (igualmente patentado)
 - Etiqueta y contra-etiqueta: Papel autoadhesivo metalizado
 - Tapón de corcho natural con cabeza de madera. Retractilado con capsula de plástico. En el tapón y debajo de la capsula está colocado el precinto de impuestos especiales.
 - Caja: cartón
 - Euro palet de 120 x 80. 16 cajas por base del palet. 6 Filas por palet.

5. Características fisicoquímicas:
- Grado alcohólico: 25%
 - Densidad del azúcar: 5,5% baume

6. Características organolépticas:
- Color: amarillo turbio
 - Olor: intenso olor a limón con un suave olor a orujo
 - Sabor: intenso sabor a limón y un toque a aguardiente de Orujo
 - Consistencia / textura: líquido

7. Proceso de fabricación:
- Macerado durante 3 meses con cortezas de limón
 - Endulzado con azúcar líquido
 - Rebaje de grado
 - Control de calidad final

8. Puntos críticos de control de calidad:
- Control típico de materias primas
 - Peligros microbiológicos: no proceden por su grado alcohólico
 - Peligros físicos: Vidrio y corcho.
 - Peligros químicos: Vigilar restos productos desinfectantes

9. Control de puntos críticos:
- Filtrado: eficacia 100%, faltado 2 veces en cada fabricación
 - Organoléptico: Vigilancia en cada fabricación

5,57€
+IVA



**Precios para mercancía puesta en destino en cajas de 6 botellas.
Las 6 botellas pueden ser de diferentes referencias.**

1. DENOMINACION: Licor de Tostado "AÑO SANTO"

VOL: 30%

Ref.: 33070160

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO:
LICOR TOSTADO "AÑO SANTO"

2. MATERIAS PRIMAS:

- Aguardiente de Orujo
- Azúcar tostado
- Alcohol de origen agrícola.
- Agua

3. LOGISTICA: ENVIOS EN CAJAS SUELTAS POR AGENCIA A UNO Ó VARIOS DESTINOS (cajas anti rotura)

TIPO	CANTIDAD	PESO (kg)	DIMENSIONES (cm)	CODIGO EAN
BOTELLA	0,70 L.	1,35	22,8 X 9 X 9	8422711152335
CAJA	6 bot.	8,38	35 alto x 31 largo x 21 anch.	
PALET 120x80				

4. Especificaciones del envase y embalaje:

- Frasca de diseño patentado. Lleva incorporado en el cuello un vertedor que hace más fácil su vertido (igualmente patentado)
- Etiqueta y contra-etiqueta: Papel autoadhesivo metalizado
- Tapón de corcho natural con cabeza de madera. Retractilado con capsula de plástico. En el tapón y debajo de la capsula está colocado el precinto de impuestos especiales.
- Caja: cartón
- Euro palet de 120 x 80. 16 cajas por base del palet. 6 Filas por palet.

5. Características fisicoquímicas:

- Grado alcohólico: 30%
- Densidad del azúcar: 4,5% baume

6. Características organolépticas:

- Color: tostado
- Olor: suave olor a orujo
- Sabor: suave sabor a orujo dulce
- Consistencia / textura: líquido

7. Proceso de fabricacion:

- Endulzado del Aguardiente de orujo con azúcar tostado
- Rebaje de grado
- Filtrado
- Control de calidad fina

8. Puntos críticos de control de calidad:

- Control típico de materias primas
- Peligros microbiológicos: no proceden por su grado alcohólico
- Peligros físicos: Vidrio y corcho.
- Peligros químicos: Vigilar restos productos desinfectantes

9. Control de puntos críticos:

- Filtrado: eficacia 100%, faltado 2 veces en cada fabricación
- Organoléptico: Vigilancia en cada fabricación



5,57€
+IVA

Precios para mercancía puesta en destino en cajas de 6 botellas.
Las 6 botellas pueden ser de diferentes referencias.

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO:
AGUARDIENTE DE ORUJO "AÑO SANTO"**

1. DENOMINACION: Aguardiente de Orujo "AÑO SANTO" VOL: 40% Ref.: 33070140

2. MATERIAS PRIMAS: • Aguardiente de Orujo

3. ENVÍOS: ENVIOS EN CAJAS SUELTAS POR AGENCIA A UNO Ó VARIOS DESTINOS (cajas anti rotura)

TIPO	CANTIDAD	PESO (kg)	DIMENSIONES (cm)	CODIGO EAN
BOTELLA	0,70 L.	1,35	22,8 X 9 X 9	8422711152175
CAJA	6 bot.	8,38	35 altox31 largox21anch.	
PALET 120x80				

4. Especificaciones del envase y embalaje:

- Frasca de diseño patentado. Lleva incorporado en el cuello un vertedor que hace más fácil su vertido (igualmente patentado)
- Etiqueta y contra-etiqueta: Papel autoadhesivo metalizado
- Tapón de corcho natural con cabeza de madera. Retractilado con capsula de plástico. En el tapón y debajo de la capsula está colocado el precinto de impuestos especiales.
- Caja: cartón
- Euro palet de 120 x 80.

5. Características fisicoquímicas:

- Grado alcohólico: 40%
- Densidad del azúcar: 0% baumé

6. Características organolépticas:

- Color: Cristalino
- Olor: Característico del Aguardiente de Orujo
- Sabor: Aguardiente de Orujo
- Consistencia / textura: líquido

7. Proceso de fabricación:

- Destilación por arrastre de vapor del orujo de uva.
- Almacenamiento y reposo durante 5 meses.
- Rebaje de grado
- Filtrado a -10 ° C
- Control de calidad final

8. Puntos críticos de control de calidad:

- Control típico de materias primas (acidez, grado alcohólico, color ...)
- Peligros microbiológicos: no proceden por su grado alcohólico
- Peligros físicos: Vidrio y corcho.
- Peligros químicos: Vigilar restos productos desinfectantes.

9. Control de puntos críticos:

- Filtrado: eficacia 100%, filtrado 2 veces en cada fabricación
- Organoléptico: Vigilancia en cada fabricación

6,12€
+IVA



**Precios para mercancía puesta en destino en cajas de 6 botellas.
Las 6 botellas pueden ser de diferentes referencias.**

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO:
CREMA DE ORUJO "PANIZO"**

1. DENOMINACION: Crema de Orujo "PANIZO"

VOL:17%

2. MATERIAS PRIMAS:

- Aguardiente de Orujo
- Crema de leche
- Vainilla
- Mantequilla
- Alcohol de origen agrícola.
- Azúcar liquido
- Agua

3. LOGISTICA: **ENVIOS EN CAJAS SUELTAS POR AGENCIA A UNO Ó VARIOS DESTINOS (cajas anti rotura)**

TIPO	CANTIDAD	PESO (kg)	DIMENSIONES (cm)
BOTELLA	0,70 L.	1,30	27 X 8X89
CAJA	6 bot.	8,38	35 alto x 31 largo x 21anch.

4. Características fisicoquímicas:

- Grado alcohólico: 17%
- Densidad del azúcar: 8% baumé

5. Características organolépticas:

- Color: marrón claro
- Olor: suave olor a vainilla y orujo
- Sabor: suave sabor a vainilla y leche y un toque de orujo
- Consistencia / textura: líquido denso

6. Proceso de fabricación:

- Mezcla del aguardiente y alcohol con la vainilla y mantequilla
- Endulzado con azúcar liquido
- Rebaje de grado
- Control de PH
- Mezcla con la base de leche.
- Control de calidad final



6,34€
+IVA

Ref.. 33010155

Precios para mercancía puesta en destino en cajas de 6 botellas. Las 6 botellas pueden ser de diferentes referencias.

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO: COLECCIÓN MINIATURAS "AÑO SANTO"

Este producto se suministra en packs de 4 unidades con las referencias que figuran a la izquierda ó bien en cajas completas de un solo licor.

CANTIDADES MÍNIMAS A ENVIAR



En Pack de 4 unidades: 28 packs
En cajas de un solo licor: 112 unidades
Otras cantidades (consultar)

Pack

Sueltas licor

Sueltas Orujo

2,48€

+IVA

Ref.. 33900500

0,65€

+IVA

Ref.. 33900502

0,79€

+IVA

Ref.. 33900501



Precios para mercancía puesta en destino en cajas anti rotura con los mínimos que figuran arriba, las 112 de licores se pueden mezclar dos sabores (56+56)

1. DENOMINACION: Aguardiente de Orujo "AÑO SANTO"		VOL 40%
2. MATERIAS PRIMAS:	<ul style="list-style-type: none"> • Aguardiente de Orujo 	
3 Características fisicoquímicas:	<ul style="list-style-type: none"> • Grado alcohólico: 40% • Densidad del azúcar: 0% baume • Color: Cristalino 	
4. Características organolépticas:	<ul style="list-style-type: none"> • Olor: Característico del Aguardiente de Orujo • Sabor: Aguardiente de Orujo • Consistencia / textura: líquido • Destilación por arrastre de vapor del orujo de uva. 	
5 Proceso de fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> • Almacenamiento y reposo durante 5 meses. Rebaje de grado, Filtrado a -10 °C • Control de calidad final 	

1. DENOMINACION: Licor de Hierbas "AÑO SANTO"		VOL: 30%
2. MATERIAS PRIMAS:	<ul style="list-style-type: none"> • Aguardiente de Orujo • Diversas clases de hierbas secas (manzanilla, palulu, hierba buena, filandro ...) • Alcohol de origen agrícola, azúcar, agua 	
3. Características fisicoquímicas:	<ul style="list-style-type: none"> • Grado alcohólico: 30% • Densidad del azúcar: 4,5% baume • Color: Amarillo cristalino 	
4. Características organolépticas:	<ul style="list-style-type: none"> • Olor: suave olor a hierbas y orujo • Sabor: suave sabor a aguardiente de Orujo y a hierbas • Consistencia / textura: líquido • Maceración de aguardiente de Orujo y hierbas durante 3 meses 	
5. Proceso de fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> • Rebaje de grado, Endulzado con azúcar líquido, Filtrado a -10 °C • Control de calidad final 	

1. DENOMINACION: Licor de Café "AÑO SANTO"		VOL: 30%
2. MATERIAS PRIMAS:	<ul style="list-style-type: none"> •Aguardiente de Orujo •Café natural •Alcohol de origen agrícola, azúcar, agua 	
3 Características fisicoquímicas:	<ul style="list-style-type: none"> •Grado alcohólico: 30% •Densidad del azúcar: 8% baume •Color: negro café 	
4. Características organolépticas:	<ul style="list-style-type: none"> •Olor: intenso olor a café y orujo •Sabor: intenso sabor a café y un toque a aguardiente de Orujo •Consistencia / textura: líquido •Maceración de aguardiente de Orujo y café natural durante 3 meses 	
5. Proceso de fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> •Rebaje de grado •Endulzado con azúcar líquido, filtrado y control de calidad final 	

1. DENOMINACION: Licor de Tostado "AÑO SANTO"		VOL:30%
2. MATERIAS PRIMAS:	<ul style="list-style-type: none"> •Aguardiente de Orujo •Azúcar tostado •Alcohol de origen agrícola, agua 	
3. Características fisicoquímicas:	<ul style="list-style-type: none"> •Grado alcohólico: 30% •Densidad del azúcar: 4,5% baume •Color: tostado 	
4. Características organolépticas:	<ul style="list-style-type: none"> •Olor: suave olor a orujo •Sabor: suave sabor a orujo dulce •Consistencia / textura: líquido •Endulzado del Aguardiente de orujo con azúcar tostado 	
5. Proceso de fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> •Rebaje de grado •Filtrado, control de calidad final 	

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO:
MINI APILABLE
"AÑO SANTO"**

Este producto se suministra en cajas de 15 Packs



3,65€
+IVA

Ref.. 33900400

Precios para mercancía puesta en destino en cajas anti rotura

1. DENOMINACION: Aguardiente de Orujo "AÑO SANTO" VOL: 40%	
2. MATERIAS PRIMAS:	<ul style="list-style-type: none"> • Aguardiente de Orujo • Grado alcohólico: 40% • Densidad del azúcar: 0% baume
	<ul style="list-style-type: none"> • Color: Cristalino • Olor: Característico del Aguardiente de Orujo • Sabor: Aguardiente de Orujo • Consistencia / textura: Líquido
	<ul style="list-style-type: none"> • Destilación por arrastre de vapor del orujo de uva. • Almacenamiento y reposo durante 5 meses. • Rebaje de grado • Filtrado a -10 °C • Control de calidad final
1. DENOMINACION: Licor de Orujo con Hierbas "AÑO SANTO" VOL: 30%	
2. MATERIAS PRIMAS:	<ul style="list-style-type: none"> • Aguardiente de Orujo • Diversas clases de hierbas secas (manzanilla, palulu, hierba buena, filandro ...) • Alcohol de origen agrícola. • Azúcar • Agua
3. Características fisicoquímicas:	<ul style="list-style-type: none"> • Grado alcohólico: 30% • Densidad del azúcar: 4,5% baume
4. Características organolépticas:	<ul style="list-style-type: none"> • Color: Amarillo cristalino • Olor: suave olora hierbas y orujo • Sabor: suave sabor a aguardiente de Orujo y a hierbas • Consistencia / textura: Líquido
5. Proceso de fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> • Maceración de aguardiente de Orujo y hierbas durante 3 meses • Rebaje de grado • Endulzado con azúcar líquido • Filtrado a -10 °C • Control de calidad final
1. DENOMINACION: Licor de Orujo con Café "AÑO SANTO" VOL: 30%	
2. MATERIAS PRIMAS:	<ul style="list-style-type: none"> • Aguardiente de Orujo • Café natural • Alcohol de origen agrícola. • Azúcar • Agua
3 Características fisicoquímicas:	<ul style="list-style-type: none"> • Grado alcohólico: 30% • Densidad del azúcar: 8% baume
4. Características organolépticas:	<ul style="list-style-type: none"> • Color: negro café • Olor: intenso olora café y orujo • Sabor: intenso sabor a café y un toque a aguardiente de Orujo • Consistencia / textura: Líquido
5. Proceso de fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> • Maceración de aguardiente de Orujo y café natural durante 3 meses • Rebaje de grado • Endulzado con azúcar líquido • Filtrado • Control de calidad final

**FICHA TECNICA DEL PRODUCTO:
APILABLE 4 ORUJOS "PANIZO"**

Orujo
ÑO
ANTO

Martinez nuevo
DISTRIBUCIONES



11,98€
+IVA

Ref.. 33070200

Precios para mercancía puesta en
destino en cajas de 6 unidades
(Para envíos de unidades sueltas, consultar)

1. DENOMINACION: APILABLE- COLECCIÓN DE ORUJOS"PANIZO"		VOL: 32,5%	
2. LOGISTICA: ENVIOS EN CAJAS SUELTAS POR AGENCIA A UNO O VARIOS DESTINOS			
BOTELLA	CANTIDAD	PESO	DIMENSIONES (cm)
ESTUCHE	0,25 L. X 4		
CAJA	1 Litro	280	43,5 altura
	6 Bot.	2.160	44,5 alto x 28 largo x19 ancho
3. Especificaciones del envase y embalaje:	<ul style="list-style-type: none"> 4 Botellas apiladas una sobre la otra formando una sola, Etiqueta: Serigrafada Tapón corcho con cabeza de madera Caja de cartón. 		
1. DENOMINACION: Aguardiente de Orujo "PANIZO"		VOL: 40%	
2. MATERIAS PRIMAS:	<ul style="list-style-type: none"> Aguardiente de Orujo 		
3 Características fisicoquímicas:	<ul style="list-style-type: none"> Grado alcohólico: 40% Densidad del azúcar: 0% baume 		
5 Proceso de fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> Destilación por arrastre de vapor del orujo de uva. Almacenamiento y reposo durante 5 meses. Rebaje de grado Filtrado a -10 °c, Control de calidad final 		
1. DENOMINACION: Licor de Orujo con Hierbas "PANIZO"		VOL: 30%	
2. MATERIAS PRIMAS:	<ul style="list-style-type: none"> Aguardiente de Orujo Diversas clases de hierbas secas (manzanilla, palulu, hierba buena, filandro ...) Alcohol de origen agrícola, Azúcar, agua 		
3. Características fisicoquímicas:	<ul style="list-style-type: none"> Grado alcohólico: 30% Densidad del azúcar: 4,5% baume 		
5. Proceso de fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> Maceración de aguardiente de Orujo y hierbas durante 3 meses Rebaje de grado Endulzado con azúcar líquido Filtrado a -10 °C Control de calidad final 		
1. DENOMINACION: Licor de Orujo con Café "PANIZO"		VOL: 30%	
2. MATERIAS PRIMAS:	<ul style="list-style-type: none"> Aguardiente de Orujo Café natural Alcohol de origen agrícola. Azúcar Agua 		
3 Características fisicoquímicas:	<ul style="list-style-type: none"> Grado alcohólico: 30% Densidad del azúcar: 8% baume 		
5. Proceso de fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> Maceración de aguardiente de Orujo y café natural durante 3 meses Rebaje de grado Endulzado con azúcar líquido, filtrado, control de calidad final 		
1. DENOMINACION: Licor de Orujo con Miel "PANIZO"		VOL: 30%	
2. MATERIAS PRIMAS:	<ul style="list-style-type: none"> Aguardiente de Orujo Miel de brezo y multiflores Alcohol de origen agrícola, agua 		
3. Características fisicoquímicas:	<ul style="list-style-type: none"> Grado alcohólico: 30% Densidad del azúcar: 8% baume 		
5. Proceso de fabricación:	<ul style="list-style-type: none"> Endulzado del Aguardiente de orujo con miel de brezo y multiflores Rebaje de grado Control de calidad final 		