

Ficha Técnica de Licores tipo Artesanales y Fernet Serrano Finca Marticorena

fincamarticorena@gmail.com

2644181800 solo mensajes escritos, NO AUDIOS, gracias.



En 1860 Don Domingo Marticorena llegó de Navarra, España, y fundó la primera fábrica de licores en la Argentina.

Hoy, dos siglos después, con pasión y dedicación, la nueva generación ha recreado e innovado aquellas recetas ancestrales atesoradas en el seno familiar.



“DISFRUTA CADA MOMENTO
DE LA VIDA ...
DISFRUTA EL MEJOR LICOR.”

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		29-05-2023	
Versión		V0523	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal Dulce de Leche con Banana	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición	Maceración de bananas en alcohol.		
	Azúcar blanca de caña		
	Dulce de leche		
	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	Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a banana y dulce de leche que compiten por destacar.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de fruta que recuerdan las bananas maduras y el dulce de leche.
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	18-012227	
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría	Licor seco tipo artesanal		
Fecha	01-06-2023		
Versión	V0623		
Denominación comercial	Licor seco tipo artesanal Dulce de Leche con Coco		
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.		
Método de producción	Maceración		
Composición	Maceración de coco en alcohol.		
	Azúcar blanca de caña		
	Dulce de leche		
	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	Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a coco y dulce de leche que compiten por destacar. Al usar coco natural, en frío de solidifica en el cuello de la botella, esto indica que se usa coco natural, no esencias.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de fruta que recuerdan los cocos maduros y el dulce de leche.
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	18-012235	
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		29-05-2023	
Versión		V0623	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal Dulce de Leche con Mandarina	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de mandarinas en alcohol.	
		Azúcar blanca de caña	
		Dulce de leche	
		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	Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a mandarina y dulce de leche que compiten por destacar. Al usar mandarinas de la finca familiar, están cosechadas y maceradas en su momento justo, por eso es el sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de fruta que recuerdan las mandarinas maduras y el dulce de leche.
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	18-012222
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		29-05-2023	
Versión		V0623	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Dulce de Leche con Naranja	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de Naranjas en alcohol.	
		Azúcar blanca de caña	
		Dulce de leche	
		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	Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a naranja y dulce de leche que compiten por destacar. Al usar naranjas de la finca familiar, están cosechadas y maceradas en su momento justo, por eso es el sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de fruta que recuerdan las naranjas maduras y el dulce de leche.
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	18-012226
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		28-06-2023	
Versión		V0623	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Dulce de Leche con Nuez Almendra y Whisky	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición	Maceración de nueces y almendras en alcohol.		
	Whisky de malta escocesa añejo.		
	Azúcar blanca de caña		
	Dulce de leche		
	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	Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a frutos secos, whisky y dulce de leche que compiten por destacar. Al usar nueces y almendras de la finca familiar, están cosechadas y maceradas en su momento justo, más el agregado de whisky, le da un sabor muy particular de este licor., que en realidad es un coctel.
		Fase Gustativa	Es un licor, coctel, agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de frutos secos más el agregado del whisky con el dulce de leche, le dan un sabor inigualable.
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	18-012264	
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA					
Categoría		Licor seco tipo artesanal			
Fecha		29-05-2023			
Versión		V0623			
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Dulce de Leche con Rum			
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.			
Método de producción		Maceración			
Composición		Dulce de leche			
		Azúcar blanca de caña			
		Rum, Ron o Rhum, el proveniente de Santa Lucia, es Rum			
		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		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
				Fase Olfativa	Es intenso su aroma a rum y dulce de leche que compiten por destacar. Al usar rum añejo especial, importado de Cuba, por eso es el sabor muy particular de este licor.
				Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de rum que recuerdan los bocaditos cabsha de dulce de leche.
Temperatura de servicio		De 6 a 10°C			
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	18-012228		
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.			

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		08-02-2025	
Versión		V0225	
Denominación comercial		Cóctel Tipo Artesanal Beazley (Crema Irlandesa)	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		homogeneización a fin de formar una emulsión.	
Composición		Dulce de leche	
		Whisky de malta escocesa añejado.	
		Café y cacao.	
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico		12º 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	Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a whisky y dulce de leche que compiten por destacar. Se logra un sabor muy particular en este cóctel.
		Fase Gustativa	Es un cóctel agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y agradables.
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	18-012760
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos. INPI: Acta 4439148 BEAZLEY		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: 1129 tris.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		28-06-2023	
Versión		V0623	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Chocolate Bariloche	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Cacao semi amargo importado.	
		Azúcar blanca de caña	
		Maceración de nuez y canela.	
		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	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
		Fase Olfativa	Es una combinación de chocolate con notas de nuez y canela. Esto le da un sabor muy particular a este licor de chocolate.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces de chocolate y de canela con nuez.
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	18-012266
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		28-06-2023	
Versión		V0623	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Chocolate con Rum	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Cacao semi amargo importado.	
		Azúcar blanca de caña	
		Rum, Ron o Rhum, el proveniente de Santa Lucia, es Rum	
		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	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a rum y chocolate que compiten por destacar. Al usar rum añejo especial, importado de Cuba, y el chocolate por eso es el sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces de chocolate y de rum.
Temperatura de servicio		De 6 a 10°C	
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	18-012265
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		29-05-2023	
Versión		V0523	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Almendra	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de almendras 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.	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a almendra. Al usar almendras de la finca familiar, están cosechadas y maceradas en su momento justo, por eso es el sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de fruta que recuerdan las almendras maduras.
Temperatura de servicio		De 6 a 10°C	
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	18-012218
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		01-06-2023	
Versión		V0623	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Frutos Rojos	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de arándanos, frambuesas, frutillas y cerezas 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.	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a frutos rojos o del bosque. Se usan frutos rojos de la Patagonia Argentina, eso es el sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de frutos rojos de nuestra Patagonia.
		Notas de Cata	
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	18-012234
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		29-05-2023	
Versión		V0523	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Limoncello	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de limones 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.	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a limón. Al usar limones de la finca familiar, están cosechados y macerados en su momento justo, por eso es el sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de fruta que recuerdan los limones maduros.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC	
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones		RNE	18-002074
		RNPA	18-012219
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría	Licor seco tipo artesanal		
Fecha	29-05-2023		
Versión	V0523		
Denominación comercial	Licor seco tipo artesanal de Mandarina		
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.		
Método de producción	Maceración		
Composición	Maceración de mandarinas 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	Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a mandarina. Al usar mandarinas de la finca familiar, están cosechadas y maceradas en su momento justo, por eso es el sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de fruta que recuerdan las mandarinas maduras.
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		18-012223
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.		

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		19-09-2023	
Versión		V0923	
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 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.	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a membrillo. Al usar membrillos de la finca familiar, están cosechados y macerados en su momento justo, por eso es el sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de fruta que recuerdan al dulce de membrillo en pan.
		Notas de Cata	
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		01-06-2023	
Versión		V0623	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Nuez	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de nueces 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.	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a nuez. Al usar nueces de la finca familiar, están cosechadas y maceradas en su momento justo, por eso es el sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces y de fruta que recuerdan las nueces maduras.
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	18-012236
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		01-06-2023	
Versión		V0623	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Rosa Mosqueta	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de rosa mosqueta 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.	
		Fase Visual	
		Fase Olfativa	
		Fase Gustativa	
		Notas de Cata	
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	18-012224
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		29-05-2023	
Versión		V0523	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Anís	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de anís español 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.	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, y transparente. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a anís dulce.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones anís dulce.
Temperatura de servicio		De 6 a 10°C	
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	18-012217
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		28-06-2023	
Versión		V0623	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Patxarán	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de ciruela (pacharanes) y anís 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.	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a anís y ciruela. Al usar anís importado, se consigue un sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces que recuerdan al mejor Patxarán español.
Temperatura de servicio		De 6 a 10°C	
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	18-012263
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		29-05-2023	
Versión		V0523	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Café Tía Marisa	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de café y té negro 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.	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a café. Al usar granos de café importado, se consigue un sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces que recuerdan al mejor café.
Temperatura de servicio		De 6 a 10°C	
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	18-012220
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		29-09-2023	
Versión		V0923	
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	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a miel. Al usar miel de la finca familiar, está cosechada y macerada en su momento justo, por eso es el sabor muy particular de este licor.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene sensaciones dulces que recuerdan a la miel de abejas.
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Fernet Serrano tipo artesanal	
Fecha		01-06-2023	
Versión		V0623	
Denominación comercial		Fernet Serrano	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición	Maceración de hierbas en alcohol.		
	Azúcar blanca de caña caramelizada.		
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.		
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.		
Grado Alcohólico		25º 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	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, y color caramelo oscuro. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos.
		Fase Olfativa	Se torna suave, herbal, con toques de mirra y un lejano aroma floral que te impulsa a adentrarte en el apasionante universo Fernet y en su elaboración secreta e inimitable.
		Fase Gustativa	Este Licor Serrano original te invita a experimentar un viaje en tu paladar, con solo tres sorbos descubrirás su sabor amargo natural, la equilibrada conjunción de raíces y especias aromáticas que lo componen y finalmente la frescura de sus hierbas que no te dejará indiferente. Sabor complejo ,final largo y especiado.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC	
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones		RNE	18-002074
		RNPA	18-012237
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: 1129.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		19-09-2024	
Versión		V0924	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal (Tipo Jäger) 65 Hierbas Gran Marticorena	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de 65 hierbas en alcohol.	
		Azúcar blanca de caña	
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico		25º 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	
		Fase Visual	
		Fase Olfativa	
		Fase Gustativa	
		Su presencia es atractiva, y color caramelo claro. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos	
		Es intenso su aroma a hierbas naturales. Es tipo Jäger con solo 25º de alcohol.	
		Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene un agradable gusto a hierbas naturales.	
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	18-012343
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría	Licor seco tipo artesanal		
Fecha	19-09-2023		
Versión	V0923		
Denominación comercial	Licor seco tipo artesanal Digestivo		
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.		
Método de producción	Maceración		
Composición	Maceración de cedrón, inca yuyo, poleo, peperina y boldo 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.		
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, y translúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a hierbas naturales.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene un agradable gusto a hierbas naturales.
			Este licor tiene propiedades medicinales. Efectivo digestivo y protector hepático, combate los síntomas derivados del mal funcionamiento del hígado y vesícula.
Temperatura de servicio		De 6 a 10°C	
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	18-012338
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA					
Categoría		Licor seco tipo artesanal			
Fecha		06-02-2025			
Versión		V0225			
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal Dulces Sueños			
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.			
Método de producción		Maceración			
Composición		Maceración de pasionaria, tilo, manzanilla y cedrón 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			
				Fase Visual	Su presencia es atractiva, y translúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos
				Fase Olfativa	Es intenso su aroma a hierbas naturales.
				Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene un agradable gusto a hierbas naturales. Este licor tiene propiedades medicinales. Sedante, calma los nervios y relaja el organismo. Indicado para situaciones de ansiedad, depresión, estrés 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	18-012732		
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.			

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		06-02-2025	
Versión		V0225	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal Eucalipto	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de Eucalyptus Globulus 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	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, y color dorado traslúcido. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a eucalipto.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, muy aromático, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Este licor tiene propiedades medicinales. Se usa para el sistema respiratorio en catarros, gripe, asma, bronquitis, faringitis, rinitis, etc. Gracias a las propiedades antisépticas de sus hojas, es eficiente para combatir los microbios y las bacterias que causan este tipo de infecciones.
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	18-012733
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA					
Categoría		Licor seco tipo artesanal			
Fecha		19-09-2023			
Versión		V0923			
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal Hepaticus			
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.			
Método de producción		Maceración			
Composición		Maceración de poleo, carqueja, cedrón, boldo, alcachofa y menta peperina 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			
				Fase Visual	Su presencia es atractiva, y translúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos
				Fase Olfativa	Es intenso su aroma a hierbas naturales.
				Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene un agradable gusto a hierbas naturales. Este licor tiene propiedades medicinales. Es eficaz en afecciones y cólicos hepáticos, fluidifica la bilis, favorece la digestión, disminuye la formación de gases intestinales, suave acción diurética.
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	18-012339		
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.			

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA					
Categoría		Licor seco tipo artesanal			
Fecha		19-09-2023			
Versión		V0923			
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal Menta Romero y Tomillo			
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.			
Método de producción		Maceración			
Composición		Maceración de menta, romero y tomillo de la cordillera sanjuanina 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			
				Fase Visual	Su presencia es atractiva, y translúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos
				Fase Olfativa	Es intenso su aroma a hierbas naturales. Tiene el perfume a la cordillera cuando llueve.
				Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene un agradable gusto a hierbas de menta, romero y tomillo. Este licor tiene propiedades medicinales. Fortifica el cerebro y los nervios, es bueno contra los temblores, zumbidos de oídos, antirreumático, antiséptico, pectoral y expectorante. Facilita la digestión.
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	18-012342		
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.			

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		29-05-2023	
Versión		V0523	
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	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, y translúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a manzanilla.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene un agradable gusto a manzanilla pura. Este licor tiene propiedades medicinales. Trata todas las dolencias de la mujer. Protector y reparador de la membrana gástrica, gastritis, úlcera gástrica, hígado, colesterol, 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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA			
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		06-02-2025	
Versión		V0225	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal Olivo	
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	
Composición		Maceración de hojas de olivo (Olea europaea) 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	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, y translúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos
		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a hierbas naturales.
		Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene un agradable gusto a hierbas naturales. Este licor tiene propiedades medicinales. Mejora la digestión, ayuda a bajar de peso, calma irritaciones, relaja los vasos sanguíneos y reduce la presión arterial. Ayuda a bajar el azúcar en sangre, reduce las mucosas y favorecen la expectoración, Contribuyen a regular la presión arterial y es antiséptico bucal.
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	18-012732
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.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA				
Categoría		Licor seco tipo artesanal		
Fecha		19-09-2023		
Versión		V0923		
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal Sexi (Afrodisíaco)		
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.		
Método de producción		Maceración		
Composición	Maceración de Muña Muña, baila bien, cola de quirquincho y menta 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	Fase Visual	Su presencia es atractiva, y translúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos
			Fase Olfativa	Es intenso su aroma a hierbas naturales.
			Fase Gustativa	Es un licor agradable, que acaricia el interior de la boca dejando una sensación que nos invita a seguir bebiendo. Parece ligero pero con el tiempo se abre en boca y mantiene un agradable gusto a hierbas naturales. Este licor tiene propiedades medicinales. Es vigorizante, estimula el apetito sexual en ambos sexos.
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		18-012341	
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.		