Ficha Técnica de Licores tipo Artesanales y Fernet Serrano Finca Marticorena

fincamarticorena@gmail.com 2644181800 solo mensajes escritos, NO AUDIOS, gracias.





	FICHA	TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal		
Fecha		29-05-2023		
Versión		V0523		
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal Dul		
Destilación		Alcohol apto para consumo hum	iano de origen agricola.	
Método de producción		Maceración		
		Maceración de bananas en alcoh Azúcar blanca de caña	101.	
Composición		Dulce de leche		
Composición		Agua de deshielo de la Cordiller	a de los Andes	
		Sin agregado de químicos, aditi		
Grado Alcohólico		18º Vol.		
Condición de almacenamie	ento	Lugar fresco y oscuro.		
		Si está muy dura, hay que echa	rle un chorro de agua bien	
Tapa Plástica a rosca		caliente para abrirla fácilmente.	3	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.	
ARGENTINA		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a banana y dulce de leche que compiten por destacar.	
FINCA MARTICORENA DESDE 1860 EN ARGENTINA Ucor seco tipo artesanal DULCE DE LECHE CON BANANA TO CONTRACA AND ARGENTINA Ucor seco tipo artesanal CONTRACA AND ARGENTINA UCOR SECONO CONTRACA AND ARGENTIN	Notas de Cata	Fase Gustativa De 6 a 10°C	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.	
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas	x 12 hotellas	
Etiquetado		La etiqueta contiene la informac SIFeGA.	ción obligatoria exigida por el	
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.		

	FIC	CHA TÉCNICA FINCA MARTICOREN	A	
Categoría		Licor seco tipo artesanal		
Fecha		01-06-2023		
Versión		V0623		
Denominación comerc	cial	Licor seco tipo artesanal Dule	ce de Leche con Coco	
Destilación		Alcohol apto para consumo hum	ano de origen agrícola.	
Método de producciór	1	Maceración		
		Maceración de coco en alcohol.		
Camana at at for		Azúcar blanca de caña		
Composición		Dulce de leche	a da las Audas	
		Agua de deshielo de la Cordillera Sin agregado de químicos, aditiv		
Grado Alcohólico		18º Vol.	vos III conservantes.	
Condición de almace	namiento	Lugar fresco y oscuro.		
	Панненев	Si está muy dura, hay que echa	rle un chorro de agua bien	
Tapa Plástica a rosca		caliente para abrirla fácilmente.	a eee ae agaa s.e	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.	
ATTO ATTO ATTO ATTO ATTO ATTO ATTO ATTO	ARGENTINA WITH AUTO AUTO AUTO AUTO AUTO AUTO AUTO AUTO	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.	
MARTICORENA DESDE 1860 EN ARGENTINA Ucor seco tipo artesanal DULCE DE LECHE CON COCO SELECTE CON COCO SELECTE CON COCO SELECTE COLORANTES, NO COLORANTES	Notas de Cata	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 servi	cio	De 6 a 10°C		
Presentación comercia	al	Envase de vidrio 250cc en cajas		
Etiquetado		La etiqueta contiene la informac SIFeGA.		
Certificaciones		RNE	18-002074	
		RNPA	18-012235	
SIFeGA	<i>.</i>		erdo a las exigencias del Código	
Sistema de Informaci		Alimentario Argentino, es de		
para la Gestión del Co	ontroi de los	Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado		
Alimentos.		de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.		

	FICHA	TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal		
Fecha		29-05-2023		
Versión		V0623		
Denominación comercial Destilación Método de producción Composición Grado Alcohólico Condición de almacenamiento		Licor seco tipo artesanal Dulce de Leche con Mandarina Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola. Maceración 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. 18º Vol.		
		Lugar fresco y oscuro. Si está muy dura, hay que echa	rle un chorro de agua hien	
Tapa Plástica a rosca		caliente para abrirla fácilmente.		
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.	
TARGENTINA AUTA AUTA AUTA	TAGENTINA AUTO	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.	
FINCA MARTICOREN DISDE 1860 EN ARGENTIN Licor seco tipo artesanal DULCE DE LECHE CON MANDARINA Licor seco tipo artesanal Cont. Idea 34 Co	Notas de Cata	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 10°C		
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas		
Etiquetado		La etiqueta contiene la informac SIFeGA.		
Certificaciones		RNE	18-002074	
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		RNPA 18-012222 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		
		Licor seco tipo artesanal de	-	
Denominación comercial		Dulce de Leche con Naranja		
Destilación		Alcohol apto para consumo hum	ano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración		
		Maceración de Naranjas en alcohol.		
Composición		Azúcar blanca de caña Dulce de leche		
Composicion		Agua de deshielo de la Cordillera	a de los Andes	
		Sin agregado de químicos, aditiv		
Grado Alcohólico		18º Vol.	oo iii conoci vanicooi	
Condición de almacenar	miento	Lugar fresco y oscuro.		
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echa caliente para abrirla fácilmente.		
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.	
AGENTIAN AUTO	TAGENTIKA AUTA AUTA	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.	
FINCA MARTICORENA DISDE 1860 EN ARGENTINA Licor seco tipo artesanal DULCE DE LECHE CON NARANIA SERVICIO SERV	Notas de Cata	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 10°C		
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas		
Etiquetado		La etiqueta contiene la informac SIFeGA.	ion obligatoria exigida por el	
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.		

	FIC	CHA TÉCNICA FINCA MARTICORE	NA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal			
Fecha		28-06-2023			
Versión		V0623			
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Dulce de Leche con Nuez A	Licor seco tipo artesanal de		
Destilación		Alcohol apto para consumo hur			
Método de producción		Maceración	nano de origen agricola.		
		Maceración de nueces y almendras en alcohol.			
		Whisky de malta escocesa añejo.			
Composición		Azúcar blanca de caña			
		Dulce de leche			
		Agua de deshielo de la Cordille			
		Sin agregado de químicos, adit	tivos ni conservantes.		
Grado Alcohólico		18º Vol.			
Condición de almacen	amiento	Lugar fresco y oscuro.			
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que ech caliente para abrirla fácilmente	2.		
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.		
AGENTIAL AUG S FINCA	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.			
MARTICORENA DEIDE 1860 EN ARGENTINA UCOT SECO LIDO ATESANAI DULCE DE LECHE CON NAZ ALMENCRA Y WYSKY ALLES COCAMPIES NO COLUMN STANDARD AND AND AND AND AND AND AND AND AND AN		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 servio		De 6 a 10°C			
Presentación comercia	<u> </u>	Envase de vidrio 250cc en caja			
Etiquetado		La etiqueta contiene la informa SIFeGA.			
Certificaciones		RNE	18-002074		
		RNPA	18-012264		
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Alimentario Argentino, es de	pública Argentina y fue autorizado		

	FI(CHA TÉCNICA FINCA MARTICOREN	A		
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 huma	no de origen agrícola.		
Método de producció	n	Maceración			
•		Dulce de leche			
		Azúcar blanca de caña			
Composición		Rum, Ron o Rhum, el provenient	e de Santa Lucia, es Rum		
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.			
		Sin agregado de químicos, aditivo	os ni conservantes.		
Grado Alcohólico		18º Vol.			
Condición de almace	enamiento	Lugar fresco y oscuro.			
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarl para abrirla fácilmente.	e un chorro de agua bien caliente		
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.		
ARBENTIAL AND	AGENTIAL AND AUTOMATICAL AND A	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.		
Notas Con Rum Con Ru		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 serv		De 6 a 10°C	. 12		
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas			
Etiquetado		La etiqueta contiene la informació SIFeGA.			
Certificaciones		RNE	18-002074		
		RNPA	18-012228		
SIFeGA	.,	Este producto, elaborado de acue			
Sistema de Información Federal		Alimentario Argentino, es de Libre Circulación y			
para la Gestión del C	ontrol de los	Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado			
Alimentos.		de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.			

	FICHA TÉCNI	CA FINCA MARTICORENA	
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		08-02-2025	
Versión		V0225	
Denominación comercial	Denominación comercial		eazley
Destilación		Alcohol apto para consuma agrícola.	-
Método de producción		homogeneización a fin de	formar una emulsión.
		Dulce de leche	
Comanaciaián		Whisky de malta escocesa	añejado.
Composición		Café y cacao.	udillana da la a Anada
		Agua de deshielo de la Co	
		Sin agregado de químicos	aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		12º Vol.	
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca		bien caliente para abrirla f	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
TARDENTINAL AUTO-		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a whisky y dude de leche que compiten por destacar. Se logra un sabor muy particular en este cóctel.
REAZLEY BEAZLEY CREMA IRLANDSA RESTRICTED AND ARRIVER CONT. HOLD SERVICE RESTRICTED AND ARRIVER FOR SERVICE FO	Notas de Cata	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 Presentación comercial		De 6 a 10°C	
Etiquetado		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas. La etiqueta contiene la información obligatoria	
Certificaciones		exigida por el SIFeGA. RNE	18-002074
STEACA		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 TÉCN	IICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal		
Fecha		28-06-2023		
Versión		V0623		
Denominación comercial	Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal de Chocolate Bariloche	
Destilación		Alcohol apto para consumo	humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración		
•		Cacao semi amargo importa	ido.	
		Azúcar blanca de caña		
Composición		Maceración de nuez y canela	а.	
		Agua de deshielo de la Cord	illera de los Andes.	
		Sin agregado de químicos, a	aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico		18º Vol.		
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.		
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que e bien caliente para abrirla fác	cilmente.	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.	
TARGENTINA 40		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.	
THE STATE OF THE S	Notas de Cata	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 10°C		
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en c		
Etiquetado		La etiqueta contiene la infor por el SIFeGA.		
Certificaciones		RNE	18-002074	
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		RNPA 18-012266 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 TE	ÉCNI	CA FINCA MARTICORENA	
Categoría			Licor seco tipo artesanal	
Fecha		28-06-2023		
Versión			V0623	
		1		
Denominación comercial		Ch	or seco tipo artesanal de ocolate con Rum	
Destilación		Alc	ohol apto para consumo hum	ano de origen agrícola.
Método de producción		Mad	ceración	
			cao semi amargo importado.	
			ícar blanca de caña	
Composición			m, Ron o Rhum, el provenien	
			ua de deshielo de la Cordillera	
			agregado de químicos, aditiv	vos ni conservantes.
Grado Alcohólico		_	Vol.	
Condición de almacenamiento			gar fresco y oscuro.	rlo un chorro do agua bion
Tapa Plástica a rosca			está muy dura, hay que echa iente para abrirla fácilmente.	_
			Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
RAGENTIAN AUTI			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.
TINCA MARTICOREN DESDE 1860 EN ARGENTIN Utor seco tipo artesanal CHOCOLATE CON RUM REALIST CON RUM REALIS	Notas de Cata		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 Presentación comercial		De 6 a 10°C		
Etiquetado		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas. La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.		
Certificaciones		RNI	E	18-002074
		RNI		18-012265
SIFeGA Sistema de Información Federal Gestión del Control de los Alime	•	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 l	numano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración		
		Maceración de almendras en alcohol.		
		Azúcar blanca de caña		
Composición		Agua de deshielo de la Cord		
		Sin agregado de químicos, a	ditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico		18º Vol.		
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.	scharle up charre de acus	
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que e bien caliente para abrirla fác	cilmente.	
ARGENTINA		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.	
40		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.	
FINCA MARTICORENA DEDE 1860 EN ARGENTINA Ucor seco tipo artesanal ALMENDRA Notas ROBENTES, Alcohol, agua, asicar y almosa far in location artesanal pundic que no sua sum or conservantes quinicos. Martiere alugio su sum or conservantes quinicos. Notamos conservantes quinicos sum or conservantes quinicos sum or conservantes qui		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	ı	De 6 a 10°C		
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.		
Etiquetado		La etiqueta contiene la infor por el SIFeGA.	mación obligatoria exigida	
Certificaciones	Certificaciones		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 TÉCI	NICA 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 l	numano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración	<u> </u>
		Maceración de arándanos, fr en alcohol.	ambuesas, frutillas y cerezas
Composición		Azúcar blanca de caña	
		Agua de deshielo de la Cord	
		Sin agregado de químicos, a	iditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		18º Vol.	
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro. Si está muy dura, hay que e	schaula un chausa da agua
Tapa Plástica a rosca	Γ	bien caliente para abrirla fác	cilmente.
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
TAGENTIAL AUTA 40		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.
FINC MARTICORF DESDE 1860 EN ARGEN UCOT SECO tipo artesanal FRUTOS ROJOS ALES COLE, ILES SE MARGINES Alcohol, sizcari y macra acida da influent A fin la la macra signa de di influent A fin la la macra signa de di influent A fin la la macra signa de di influent A fin la la macra signa de di influent A fin la la macra signa de di influent A fin la la macra signa de di influent A fin la	Notas de Cata	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.
Temperatura de servicio		De 6 a 10°C	
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en d	cajas x 12 potellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la infor por el SIFeGA.	
Certificaciones		RNE	18-002074
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		RNPA 18-012234 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 TÉCI	NICA 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	
		Maceración de limones en a	Icohol.
		Azúcar blanca de caña	
Composición		Agua de deshielo de la Cord	
		Sin agregado de químicos, a	aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico Condición de almacenamiento		18º Vol.	
Condicion de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro. Si está muy dura, hay que e	ocharlo un chorro do agua
Tapa Plástica a rosca		bien caliente para abrirla fá	cilmente.
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
TAGENTIAN AUTA 40		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a limón. Al usar limones de la finca familiar, están cosechados y maceradas en su momento justo, por eso es el sabor muy particular de este licor.
PARTICORENA DISDE 1860 EN ARGENTINA Ucor seco tipo artesanal UMONCELLO MAGNINES Alcohol, agua, asicr y limb Magnines To a steanal puede presents Magnines Magnines To a steanal puede de masse, esto modica por land to the magnines Magnine	Notas de Cata	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 10°C	
Presentación comercial	_	Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado		La etiqueta contiene la infor por el SIFeGA.	
Certificaciones		RNE	18-002074
Certificaciones		RNPA	18-012219
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Código Alimentario Argei	e acuerdo a las exigencias del ntino, es de Libre Circulación la República Argentina y fue siguientes artículos: 1119.

	FICHA TÉCI	NICA 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 Maceración	humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración de mandarinas	en alcohol
		Azúcar blanca de caña	en diconor.
Composición		Agua de deshielo de la Coro	dillera 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	1	Si está muy dura, hay que bien caliente para abrirla fá	cilmente.
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta.
ARGENTIAL AND ARTICORENA DISDE 1860 EN ARGENTIAL Licor seco tipo artesanal MANDARINA RACIDORES Akchol. Igoa. axiory y mandres Licor seco tipo artesanal MANDARINA Response o local de compose de la composició de la compos		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.
	Notas de Cata	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 10°C	
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas. La etiqueta contiene la información obligatoria exigida	
Etiquetado		por el SIFeGA.	rmacion obligatoria exigida
Cortificaciones		RNE	18-002074
Certificaciones		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 TÉCI	NICA FINCA MARTICORENA	
Categoría		Licor seco tipo artesanal	
Fecha		19-09-2023	
Versión		V0923	
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal	de Membrillo
Destilación			humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración	
		Maceración de membrillos en alcohol. Azúcar blanca de caña	
Composición		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
Composición			
Grado Alcohólico		Sin agregado de químicos, 18º Vol.	autivos ni conservantes.
Condición de almacenamiento			
Condicion de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro. Si está muy dura, hay que	ocharlo un chorro do agua
Tapa Plástica a rosca		bien caliente para abrirla fá	icilmente.
TRRENTINA		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.
FINCA MARTICORENA DISDE 1860 EN ARGENTINA Licor seco tipo artesanal MEMBRILLO Cord. Intel 24 Marticore de la constanta de la	Notas de Cata	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.
Temperatura de servicio		De 6 a 10°C	
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en	
Etiquetado		La etiqueta contiene la info por el SIFeGA.	rmación obligatoria exigida
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	Licor seco tipo artesanal de Nuez	
Destilación		Alcohol apto para consumo	humano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración	namano de origen agricola.	
·		Maceración de nueces en alcohol.		
		Azúcar blanca de caña		
Composición		Agua de deshielo de la Cord		
		Sin agregado de químicos, a	aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico Condición de almacenamiento		18º Vol. Lugar fresco y oscuro.		
		Si está muy dura, hay que e	echarle un chorro de agua	
Tapa Plástica a rosca		bien caliente para abrirla fá		
TARGENTINAL		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.	
ARTICORENA DESCRIBERATION LICOR SECO TIPO ARGENTINA LICOR SECONDATES NO COSCUSTANTO AND REAL TO THE CONTROL OF THE CONTROL	Notas de Cata	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 Presentación comercial	I	De 6 a 10°C		
Etiquetado		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas. 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 TÉCN	NICA 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	
		Maceración de rosa mosque	eta en alcohol.
		Azúcar blanca de caña	
Composición		Agua de deshielo de la Cord	
		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 bien caliente para abrirla fá	cilmente.
		Fase Visual	Es de color rosado traslucido.
AUT. 40		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a rosa mosqueta. Se usan frutos de rosa mosqueta de la Patagonia Argentina, eso es el sabor muy particular de este licor.
ARTICORENA DESDE 1860 EN ARGENTINA LICOT SECO TIPO ATTESANA LICOT SECO TIPO ATTESANA ARTICORENA LICOT SECO TIPO ATTESANA ARTICORENA ARTICORENA ARTICORENA LICOT SECO TIPO ATTESANA ARTICORENA ARTICORENA	Notas de Cata	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 rosa mosqueta de nuestra Patagonia.
Temperatura de servicio		De 6 a 10°C	
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en	•
Etiquetado		La etiqueta contiene la info por el SIFeGA.	
Certificaciones		RNE	18-002074
		RNPA	18-012224
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Código Alimentario Arge y Comercialización en toda	e acuerdo a las exigencias del ntino , es de Libre Circulación la República Argentina y fue s siguientes artículos: 1119.

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA				
Categoría		Licor seco tipo artesanal		
Fecha		29-05-2023		
Versión		V0523		
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal o	de Anís	
Destilación		Alcohol apto para consumo h	umano de origen agrícola	
Método de producción		Maceración	idifiano de origen agricola.	
·		Maceración de anís español en alcohol. Azúcar blanca de caña		
Composición		Agua de deshielo de la Cordi		
		Sin agregado de químicos, a	ditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico		18° Vol.		
Condición de almacenamiento	<u> </u>	Lugar fresco y oscuro.	charle un charre de agua hien	
Tapa Plástica a rosca	T	caliente para abrirla fácilmer	charle un chorro de agua bien	
ARGENTIKA		Fase Visual	Su presencia es atractiva, y transparente. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos	
200		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a anís dulce.	
Notas MARTICORENA DISDE 1860 EN ARGENTINA Licor seco tipo artesanal ANÍS Cort. Het 185 Cort. Het 185 Marticores. Acchol. agua. anicir y mix son is not large de envase, esto indica yet his mix sons orne large de envase, esto indica yet his mix sons orne large de envase, esto indica yet his mix sons orne large de envase, esto indica yet his mix sons orne large de envase, esto indica yet his mix sons orne large de envase, esto indica yet his mix sons orne large de envase, esto indica yet his mix sons orne large de envase, esto indica yet his mix sons orne large de envase, esto indica yet his sons orne large de envase, esto indica yet his sons orne large de envase, esto indica yet his sons orne large de envase, esto indica yet his sons orne large de envase, esto indica yet his sons orne large de envase, esto indica yet sons or		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	1	De 6 a 10°C		
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en ca	ajas 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 TÉCN	NICA 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 l	numano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración	
		Maceración de ciruela (pacharanes) y anís en alcohol.	
		Azúcar blanca de caña	
Composición		Agua de deshielo de la Cordi	
Cuada Alaabáliaa		Sin agregado de químicos, a	ditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico Condición de almacenamiento		18º Vol.	
Condicion de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro. Si está muy dura, hay que e	charle un cherre de agua
Tapa Plástica a rosca		bien caliente para abrirla fác	
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.
40		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a anís y ciruela. Al usar anís importado, se consigue un sabor muy particular de este licor.
FINCA MARTICOREN DESDE 1860 EN ARGENTIN Ucor seco tipo artesanal PATX AR AN PACHARÁN PACHARÁN COR. 1960 SANGER AND Y MERCENDAR AND SANGER AND SANGER AND Y MERCENDAR AND SANGER AND SANGE	Notas de Cata	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 c	
Etiquetado		La etiqueta contiene la information por el SIFeGA.	
Certificaciones		RNE	18-002074
		RNPA	18-012263
SIFEGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.			

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		
		Maceración de café y té neg	ro en alcohol.	
		Azúcar blanca de caña		
Composición		Agua de deshielo de la Cord		
		Sin agregado de químicos, a	aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico		18º Vol.		
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.		
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que e		
Tapa Flastica a Tosca		bien caliente para abrirla fá		
TARGENTINAL		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.	
AUT. 40		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a café. Al usar granos de café importado, se consigue un sabor muy particular de este licor.	
FINCA MARTICORENA DESDE 1860 EN ARGENTINA Licor seco tipo artesanal TIA MARISA CAFÉ MINICOLENTES ALCONOL organ Ascert dels le Verminos proportions del emento, esso dels le Verminos en en londo del emento, esso dels le Verminos en en londo del emento, esso dels le Verminos en concursationes Relevado por une turn Mohara Marcino Parte Ballono por une turn Mohara Marcino Verminos en la Carlo del emento del le Verminos en la Carlo del le Verminos	Notas de Cata	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		
Etiquetado		La etiqueta contiene la infor 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 TÉCN	NICA 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	numano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración	
		Maceración de miel en alcoh	ol.
		Azúcar blanca de caña	
Composición		Agua de deshielo de la Cord	
		Sin agregado de químicos, a	ditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		18º Vol.	
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que e bien caliente para abrirla fác	
		bien callente para abrilla lat	
[ARGENTINA]		Fase Visual	Su presencia es atractiva, no se corta. Puede contener sedimentos en el fondo, ya que no tiene químicos.
40		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.
MARTICOREN DESDE 1860 EN ARGENTIN Licor seco tipo artesanal MIEL ACOLANDO ARGENTIN COL. No. 201 AND LOUISITS. Alcohol. agua. accur yell And to the orthogramman purce presental angular yell And to the orthogramman purce presental angular yell Angular yell. Victorieraniche qualitation Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angular yell. Angula	Notas de Cata	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	1	De 6 a 10°C	
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en d	
Etiquetado		La etiqueta contiene la infor por el SIFeGA.	macion obligatoria exigida
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 agricola.
Método de producción		Maceración	
		Maceración de hierbas en a	
Composición		Azúcar blanca de caña caramelizada.	
Composicion		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes. Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico		25° Vol.	dutivos ili conservantes.
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.	
		Si está muy dura, hay que e	echarle un chorro de agua
Tapa Plástica a rosca		bien caliente para abrirla fá	
FINCA MARTICORENA DISDE 1860 EN ARGENTINA Fernet tipo artesanal FERNET SERRANO COLORATES. 18.	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	1	De 6 a 10°C	1
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc y 50	
Etiquetado		La etiqueta contiene la infor por el SIFeGA.	
Certificaciones		RNE RNPA	18-002074 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			
		T			
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal (65 Hierbas Gran Marticore	ena		
Destilación		Alcohol apto para consumo h	iumano de origen agrícola.		
Método de producción		Maceración			
		Maceración de 65 hierbas en alcohol.			
Composición		Azúcar blanca de caña Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.			
Composicion		Sin agregado de químicos, a			
Grado Alcohólico		25º Vol.	uitivos ili conservantes.		
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.			
			charle un chorro de agua bien		
Tapa Plástica a rosca	1	caliente para abrirla fácilmer	ite.		
[AAGENTINA]		Fase Visual	Su presencia es atractiva, y color caramelo claro. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos		
ATT		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a hierbas naturales. Es tipo Jäger con solo 25º de alcohol.		
Notas Licor seco tipo artesanal 65 HIER BAS GRAN MARTICOREA GRAN MARTICOREA Cot. Int. 25 GRAN MARTICOREA A Marticorea Gran Marticorea Marticorea Gran Marticorea Gran Marticorea Gran Marticorea Gran Marticorea Mar	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.			
Temperatura de servicio		De 6 a 10°C			
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en ca			
Etiquetado		el SIFeGA.	nación obligatoria exigida por		
Certificaciones		RNE	18-002074 18-012343		
STEAGA		RNPA Este producto, elaborado de			
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 TÉC	CNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal		
Fecha		19-09-2023		
Versión		V0923		
Denomina sián pomoveial		Lines and the autocount	Discotive	
Denominación comercial Destilación		Licor seco tipo artesanal		
Método de producción		Maceración	humano de origen agrícola.	
Metodo de producción			vuvo noleo neperina v holdo	
		Maceración de cedrón, inca yuyo, poleo, peperina y boldo en alcohol.		
Composición		Azúcar blanca de caña		
·		Agua de deshielo de la Coro	lillera 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			echarle un chorro de agua bien	
Tapa Plástica a rosca		Fase Olfativa	Su presencia es atractiva, y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos Es intenso su aroma a hierbas naturales.	
DESCRIPTION LICOT SECO TIPO ATTESMAND LICOT SECO TIPO ATTESMAND LICOT SECO TIPO ATTESMAND FOR LICOTOMATES, 10 CONT. SECO 23	Notas de Cata	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.	
West for each affection of punction presented reducement of the party of the punction of the p		ruse Gustativa	Este licor tiene propiedades medicinales. Efectivo digestivo y protector hepático, combate los síntomas derivados del mal funcionamiento del hígado y vesícula.	
Temperatura de servicio	1	De 6 a 10°C		
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en d		
Etiquetado		el SIFeGA.	mación obligatoria exigida por	
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 TÉC	CNICA 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 h	numano de origen agrícola.	
Método de producción		Maceración		
		Maceración de pasionaria, til	o, manzanilla y cedrón en	
		alcohol.		
Composición		Azúcar blanca de caña		
		Agua de deshielo de la Cordi	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
		Sin agregado de químicos, a	ditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico		18º Vol.		
Condición de almacenamiento)	Lugar fresco y oscuro.		
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que e	charle un chorro de agua bien	
Tapa Plastica a Tosca		caliente para abrirla fácilmer		
		Fase Visual	Su presencia es atractiva, y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos	
FINCA MARTICORENA DESDE 1860 EN ARGENTINA Licor seco tipo artesanal DULCES SUENOS SWEET DREAMS	Notas de Cata	Fase Olfativa	Es intenso su aroma a hierbas naturales.	
			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.	
COMMITTEE ACCIDIO. Agrica. Associa y memoria companie de la compan		Fase Gustativa	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 10°C		
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en ca		
Etiquetado		La etiqueta contiene la informel SIFeGA.	mación obligatoria exigida por	
		RNE	18-002074	
Certificaciones		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 l		
Destilación		Alcohol apto para consumo h	numano de origen agricola.	
Método de producción		Maceración CI	alandara ara alandari	
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.		
FINCA MARTICORENA DESDE 1860 EN ARGENTINA Licor seco tipo artesanal FUCALIPTO EUCALIPTO EUCALIPTO FUCALIPTO FUCALIPT	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 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	18-012733	
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		
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.		
Método de producción		Maceración		
Communición		Maceración de poleo, carqueja, cedrón, boldo, alcachofa y		
		menta peperina en alcohol.		
Composición		Azúcar blanca de caña		
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.		
Grado Alcohólico		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes. 18º Vol.		
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.		
			charle un chorro de agua hien	
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.		
FINCA MARTICORENA DISDE 1860 EN ARGENTIM Licor seco tipo artesanal HEPATICUS HIRBAS SERRANAS MARTICORENA DISDE 1860 EN ARGENTIM Licor seco tipo artesanal COL LICO MARTICORENA MARTICORENA DISDE 1860 EN ARGENTIM Licor seco tipo artesanal COL LICO MARTICORENA M	Notas de Cata	Fase Visual	Su presencia es atractiva, y traslúcida. 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 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	18-012339	
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		
		1		
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal l		
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.		
Método de producción		Maceración	ka maille de la caudillema	
		Maceración de menta, romero y tomillo de la cordillera		
Composición		sanjuanina en alcohol. Azúcar blanca de caña		
Composicion		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.		
Tana Diáctica a rocca			charle un chorro de agua bien	
Tapa Plástica a rosca		caliente para abrirla fácilmer		
	Notas de Cata	Fase Visual	Su presencia es atractiva, y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos	
FINCA MARTICOREN DESDE 1860 EN ARGENTIN LICOT SECO TIPO ATTESAND HIER BAS MINTA ROMERO Y TOMILLO AND MARTICOREN DESCRIPTION TO		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 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	18-012342	
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 h	numano 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 traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos	
FINCA MARTICORENA DEDE 1860 EN ARGENTINA Licor seco tipo artesanal MANZANILLA CHAMOMILE COLL RES 28 MEDIBLIES ARCHOOL agula, artical y marticular CHAMOMILE Marticore and articore and articore articore Marticore articore. Automobility articology articology Marticore articore. Automobility articology Marticore. Automob		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 10°C		
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.		
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.		
Cortificaciones		RNE	18-002074	
Certificaciones		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		
·				

	FICHA TÉC	CNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal		
Fecha		06-02-2025		
Versión		V0225		
Denominación comercial		Licor seco tipo artesanal Olivo		
Destilación			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.		
Grado Alcohólico		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.		
Condición de almacenamiento		18º Vol.		
Condicion de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.	echarle un chorro de agua hien	
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 traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos	
ANDENTINA RUTA 40		Fase Olfativa	Es intenso su aroma a hierbas naturales.	
EXECUTION AND ACCOUNTS IN COLUMN AND ACCOUNTS AND ACCOUNT		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 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	18-012732	
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 TÉO	CNICA 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	1	Lugar fresco y oscuro.		
Tapa Plástica a rosca			echarle un chorro de agua bien	
	_	caliente para abrirla fácilme		
	Notas de Cata	Fase Visual	Su presencia es atractiva, y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo por ser natural, sin químicos	
TENERS SERVING WINDS A STATE OF THE STATE O		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	1	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.		
Cortificaciones		RNE	18-002074	
Certificaciones		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.		