



ANIS DEL MONO

SECO

Denominación:

Anís Seco.

Categoría:

Anisado Refinado.

Proceso de elaboración:

La grana de anís natural y otras plantas aromáticas se destilan en alambiques de cobre para obtener los aceites esenciales que junto con el azúcar de caña, el agua desmineralizada y el alcohol neutro de primera calidad componen el anís.

Posteriormente la mezcla se agita suavemente, se filtra y se embotella.

Graduación:

40°

Características Organolépticas:

A la vista

Incoloro, transparente y brillante.

A la nariz

Aroma intenso y lleno

A la boca

Seco y persistente.

Conservación:

Como norma general, en lugares bien ventilados y alejados de fuentes de calor.

Formatos:

70cl x 12, 70cl x 6