



Licor Café Valdamor

Proceso de Elaboración:

Este licor está amparado por la Indicación Geográfica *Licor Café de Galicia*.

El Licor Café Valdamor se obtiene a partir de un cuidadoso proceso de maceración de la mezcla de los cafés más exóticos y aromáticos del mundo con el Aguardiente de Orujo de Albariño Valdamor.

Ficha técnica:

Origen:

Denominación Específica Orujo de Galicia

Materia prima:

- Granos de Café seleccionados
- Orujo de Albariño Valdamor

Elaboración:

Maceración de largos períodos de tiempo entre los granos de café seleccionados y el Orujo Valdamor.

Grado alcohólico:

30 % en volumen

Presentación:

Botella de 500 ml. en cajas de 6 bot.

