



ANIS DEL MONO

DULCE

Denominación:

Anís Dulce.

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:

35°

Características Organolépticas:**A la vista**

Incoloro, transparente y brillante.

A la nariz

Aroma suave y lleno

A la boca

Dulce y persistente.

Conservación:

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

Forma de consumo:

Tómelo con agua y hielo y saboreará la “Palomita”, bebida típica de Levante.

Mezclado con Anís del Mono Seco, zumo de limón, agua y hielo disfrutando de la “Paloma” de Andalucía Orientas.

Si lo prefiere, bébalo solo, con hielo, combinado con brandy en el típico “Sol y Sombra” o añadiéndolo al café para endulzarlo

Formatos:

70cl x 12, 70cl x 6, 15cl x 50