

ESTADO DE LOS REALES

SEPTUAGINTO Y CINCO

DE ABRIL DE 1806

DE LOS REALES DECRETOS Y CIRCULARES

DE LOS REALES DECRETOS Y CIRCULARES

Juan DE Lángara 1806

1806
www.1806.es

Juan de Lángara

Juan de Lángara

Juan DE Lángara 1806

LIMONCELLO 1806 LICOR LIQUEUR 1806 LIMONCELLO

LIMONCELLO 1806: Un licor con famoso.

PRESENTACIÓN: Botella primula de 50 cl, se presenta en cajas de 6 botellas. Tapón de plástico y corcho.

CAPACIDAD: 500 ml

PESO BOTELLA: 887 grs.

GRADUACIÓN: 25ª VOL.

INGREDIENTES: Cascaras de limón, azúcar agua, alcohol.

MÉTODO DE PRODUCCIÓN: Otenido de la infusión en alcohol de las cáscaras de limones y con la única adición de alcohol y azúcar, sin colorantes ni conservantes.

NOTAS DE CATA: El resultado de su minuciosa elaboración, un limoncello muy aromático, con un gran balance entre dulce y ácido, con notas frescas y persistentes de piel de limón. En boca se muestra untuoso y ligeramente dulce que harán las delicias de las mejores sobremesas..

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6º

INFORMACIÓN LOGISTA:

- > 0,80 x 1,20: 14 cajas x fila
- > Altura máxima: 6 filas
- > Total 87 cajas x 6 botellas: 522 botellas
- > PESO TOTAL PALET: 470 KILOS



1806
www.1806.es

Juan DE Lángara 1806

BREA 1806 LICOR LIQUEUR 1806 BREA

BREA 1806: Un licor con Historia.

PRESENTACIÓN: Botella primula de 50 cl, se presenta en cajas de 6 botellas. Tapón de plástico y corcho.

CAPACIDAD: 500 ml

PESO BOTELLA: 887 grs.

GRADUACIÓN: 25ª VOL.

INGREDIENTES: Infusión de plantas aromáticas, extractos de regaliz, sal de amonio, aromas

MÉTODO DE PRODUCCIÓN: Extracción en frío de plantas aromáticas.

REGALIZ AMARGO: Una receta original e inimitable

NOTAS DE CATA: Perfecto como digestivo después de una comida, es recomendable beberlo frío para disfrutar plenamente de su aroma. Es utilizado por los mejores barman para crear fantásticos cócteles.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6º

INFORMACIÓN LOGISTA:

- > 0,80 x 1,20: 14 cajas x fila
- > Altura máxima: 6 filas
- > Total 87 cajas x 6 botellas: 522 botellas
- > PESO TOTAL PALET: 470 KILOS



1806
www.1806.es

Juan DE Lángara 1806

CAFÉ 1806 LICOR LIQUEUR 1806 COFFEE

CAFÉ 1806: Un licor armónico.

PRESENTACIÓN: Botella primula de 50 cl, se presenta en cajas de 6 botellas. Tapón de plástico y corcho.

CAPACIDAD: 500 ml

PESO BOTELLA: 887 grs.

GRADUACIÓN: 25ª VOL.

INGREDIENTES: Café natural de alta calidad

MÉTODO DE PRODUCCIÓN: Maceración en frío del café procedente de Nicaragua, variedad arábica, tostado medio

NOTAS DE CATA: Aroma intenso de café natural, complejo y elegante. Sabroso en boca equilibrado y suave. Excelente armonía entre los sabores de orujo y el fragante café nicaragüense.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6º

INFORMACIÓN LOGISTA:

- > 0,80 x 1,20: 14 cajas x fila
- > Altura máxima: 6 filas
- > Total 87 cajas x 6 botellas: 522 botellas
- > PESO TOTAL PALET: 470 KILOS



1806
www.1806.es



SEPTIMO CUARTO V P P P P
 DE ... AÑO DE ...
 ... CIENTO ... Y CINCO

[Faded handwritten text at the top of the page]

[Handwritten text in the middle section]

[Handwritten text in the lower middle section]

[Handwritten signature]

[Handwritten text at the bottom of the page]