

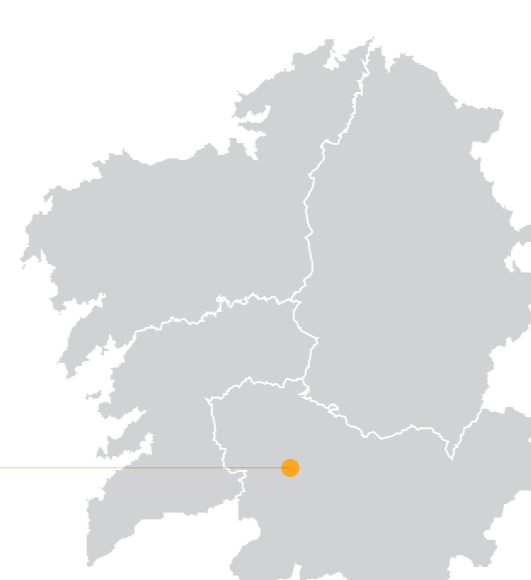


Lúa de Costeira

Destilados

Lúa de Costeira

Eau de vie



Licor Café de Galicia

Indicación Geográfica

Grado

30%

Gastronomía

Postres secos, bizcochos, bica, galletas de nata y pastas de mantequilla.

Elaboracion

Maceración en frío del café Jamaica Blue Mountain, variedad arábica, cultivado en el macizo montañoso al este de la isla de Jamaica. Considerado uno de los mejores cafés del mundo, especialmente seleccionado e importado para este licor.

Temperatura de servicio

6° C.

Alcohol degree

30%

Pairing

Dry desserts, sponge cakes, cream biscuits, pastries.

Wine making

Cold maceration of Jamaica Blue Mountain coffee, arabic variety, cultivated in the east mountains of Jamaica island. Considered one of the best coffees in the world, specially selected and imported for this liquor.

Suggested serving temperature

6° C



CATA

Incomparable aroma de café antural, muy intenso, profunda y envolverente. Pleno de sabor, fragante, cálido, sedoso. Extraordinaria persistencia de los sabores en el postgusto. La armonía perfecta entre dos productos de altísima calidad: el Orujo de Galicia y el café de Jamaica.

TASTING

Unique aroma of natural coffe, very deep and intense. Tasty, warm and smooth. Extraordinary persistence of the flavours in the mouth. Perfect harmony of two products of the highest quality: Orujo de Galicia and Jamaica Blue Mountain.

LOGÍSTICA

Botellas de 70 cl.
Estuche individual
Cajas de 6 botellas

LOGISTIC INFO

700 ml bottles.
Individual pack
Cases of 6 bottles

