

LICOR  
CAFÉ  
DE GALICIA  
DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA

QUENZA



De un lado del océano, nuestro tradicional aguardiente gallego. del otro, el café más suave y aromático, el maragogype. Dos mundos que, en nuestra tierra, hemos sabido unir desde tiempos inmemoriales en una creación exquisita. Nuestro licor café.



<i>Denominación</i>	Licor café de Galicia.
<i>Características generales</i>	Licor café de Galicia elaborado dentro del <i>Consello Regulador de Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia</i> y acogido a <i>Galicia Calidade</i> .
<i>Ingredientes</i>	Aguardiente de Orujo, azúcar y café.
<i>Composición</i>	Aguardiente de Orujo, azúcar y café en grano (Maragogype).
<i>Color</i>	Pardo-oscuro.
<i>Aspecto</i>	Transparente.
<i>Aroma y sabor</i>	Intenso y persistente, destacando fuertemente en su complejidad el fuerte aroma a café con un toque astringente a frutos secos.
<i>Temperatura óptima de consumo</i>	De 8° a 10° C.