CREMA DE ARROZ CON LECHE



DESCRIPCIÓN:

La Crema de Arroz con Leche Panizo es un licor que nos trae a la memoria uno de los postres más tradicionales de nuestra gastronomía, el arroz con leche.

Sus aromas lácticos, con agradables notas a canela y arroz y su final untuoso, suave y equilibrado en boca, lo convierten en un licor ideal para disfrutar **en la sobremesa y como copa de noche**. La Crema de Arroz Panizo es un **auténtico postre en "chupito"**.

Se recomienda servir frío o con dos piedras de hielo, e incluso una ramita de canela.

Contenido: 70 cl. Alcohol: 15% Vol.

PREMIOS:

- Gran Oro. International Awards VIRTUS 2024 (Lisboa)
- Medalla de Plata. CINVE 2018
- PREMIO FIJEV-CINVE 2018 de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores
- Medalla de Plata. Catavinum World Wine & Spirits Competition 2018
- Medalla de Plata. Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles. Bulgaria. 2018

NOTA DE CATA. POR CUSTODIO LÓPEZ ZAMARRA:

Aromas limpios con notas lácticas y recuerdos de canela. Excelente equilibrio, sabrosa, cremosa pero fina. Recuerdos de pieles cítricas (limón) delicada y envolvente, muy suave y sedosa. Paso de boca con finos matices de canela con un final de Arroz con Leche muy persistente.