

LA TREMPERA

RATAFIA

Ubicats al bell mig de L'Empordà, Covica Empordà elabora els seus vins, caves i olis amb una tradició de 7 dècades. En aquests moments, la tercera generació té el desig d'integrar a petits productors de la zona i nous articles que parlin del caràcter de Covica i d'allò que es vol transmetre.

Si la ratafia va ser inventada per un pagès... vol dir que la va elaborar per algun motiu concret. Tothom sap la duresa per la qual es caracteritza la feina al camp i també es coneix que la tradició marca certs hàbits imperdonables. Tot plegat s'havia d'enfortir amb una mica d'ajuda i això és el que fa la ratafia, vigoritzar cada moment amb un sabor inconfusible.



REGIÓ ELABORACIÓ:
Alt Empordà, Catalunya . Espanya.

ANALÍTICA:
26% vol.

NOTA DE CATA
Licor de color marró tawny brillant i d'alta densitat. En nas predomina l'anís, la nou moscada, el llorer i l'espígol. Té una entrada potent en boca. Destaca la pell de taronja, la canyella, la matafaluga i el comí. El seu postgust llarg és determinant i convida a continuar prenent-ne.

MARIDATGE:
Ideal amb teules, canonets, ametllats, xocolata, etc. Molt interessant amb formatges tous intensos (tipus brie, gorgonzola...) i fruits secs.

CONSELLS SERVEI:
Servir entre 4-6°C

CADUCITAT /CONSERVACIÓ:
Mantenir en un lloc fresc i sec i consumir preferentment en un any a partir de la seva data d'envasament. Un cop obert, es recomana mantenir refrigerat i consumir abans no passin 40 dies.

INGREDIENTS:
Aigua desmineralitzada, alcohol etílic d'origen agrícola, sucre, nous verdes, herbes aromàtiques, espècies i sucre torrat.

MÈTODE D'ELABORACIÓ:
Maceració mínima de 2 mesos. Envelliment en bóta de roure durant tres mesos abans de la seva filtració.

AL·LÈRGENS
Diòxid de sofre i sulfits, traces de fruit sec.

APTE PER DIETES:
Vegetariana, Vegana , Crudivvegana i Celiaca.

BENEFICIS SALUT:
La ratafia actua com a un fantàstic digestiu, ja que històricament s'ha fet servir com a remei estomacal i per atenuar el còlic de la menstruació. A més a més, tots els olis que desprenen els fruits secs i les plantes amb les quals s'elabora aquest beuratge, tenen múltiples qualitats vitamíniques i nutritives.

SOSTENIBILITAT:
Producte de proximitat en envàs reciclable.

PRESENTACIÓ

Ampolla dublín de vidre de 0,7L
Mesures: 22 x 8,5 cm
Pes unitat: 1,3Kg
Unitats per caixa: 6
Mida: 23,5 x 19,5 x 28,5 cm
Pes:7,9Kg

PALET

Unitats per palet: 64
Mesures: Alt 108 + Ampl 80 + Prof 120 cm
Pisos palet: 4
Pes: 530,6 Kg

REFERÈNCIA

LIRA02COAC75

EAN

8437016800423