

PACHARÁN PAMPLONICA

Pacharán artesano elaborado por el método tradicional con una maceración de 3 meses en depósitos de acero inoxidable.

COMPOSICIÓN

Elaborado con endrinas y anís.

GRADO

25% vol.

CATA

Brillante, alegre e intenso color rojo cereza. Aromas de frutos rojos, guindas y caramelos perfectamente ensambladas con sutiles notas anisadas. Entrada sedosa y redonda. Dulce, suave y ligero.

SERVICIO

Bebida para ser consumida preferentemente fría aunque también con hielos o combinada.

Temperatura de consumo entre 5-25°C. No congelar.



LOGISTICA

BOTELLA	CAPACIDAD: 1 L. PESO: 1,65 Kg. ALTO: 330 mm. ANCHO: 80 mm. LARGO: 80 mm. CODIGO EAN: 8413004010159
CAJA	BOTELLAS/CAJA: 6 PESO: 9,5 Kg. ALTO: 330 mm ANCHO: 165 mm LARGO: 245 mm CÓDIGO DUN: 68413004010151
PALET	CAJAS POR PALET: 72 (18 X 4) ALTO: 1460 mm ANCHO: 760 mm LARGO: 1200 mm PESO PALET: 746Kg.