Ficha Técnica de Licores tipo Artesanales Finca Marticorena

fincamarticorena@gmail.com

www.fincamarticorena.com.ar
2644181800 solo mensajes escritos, NO AUDIOS, gracias.



FINCA MARTICORENA®

En 1860 Don Domingo Marticorena llegó de Navarra, España, y fundó la primera fabrica de licores en la Argentina.

Hoy, dos siglos después, con pasión y dedicación, la nueva generación ha recreado e innovado aquellas recetas ancestrales atesoradas en el seno familiar.

FINCA MARTICORENA®

"DISFRUTA CADA MOMENTO
DE LA VIDA ...
DISFRUTA EL MEJOR LICOR".

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal Dulce de Leche con Coco**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de coco en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Dulce de leche	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	Licor Premium que une dulce de leche y coco fresco, resultado de una receta familiar que ofrece una bebida elegante, suave y equilibrada. Su aspecto es cremoso y brillante, con textura untuosa y aromas lácteos y dulces con notas de coco. En boca es sedoso, aterciopelado y armonioso, con una persistencia media-larga. Con 18° de graduación, destaca por su suavidad y autenticidad. Ideal para disfrutar solo, con hielo, con postres o café, y excelente como base para cócteles cremosos.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012235
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes	

	artículos: 1119.	
FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal** **Dulce de Leche con Mandarina**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de mandarinas en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Dulce de leche	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	Licor Premium que combina dulce de leche y mandarina jugosa, elaborado con una receta familiar que logra una bebida elegante, suave y equilibrada. Presenta un color cremoso y brillante, textura untuosa y aromas lácteos y dulces con notas cítricas de mandarina. En boca es sedoso, aterciopelado y armonioso, con persistencia media-larga. Con 18° de graduación. Ofrece suavidad y sabores auténticos. Ideal para disfrutar solo, con hielo, junto a postres o café, y excelente como base para cócteles cremosos.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012222
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Dulce de Leche con Naranja**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de Naranjas en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Dulce de leche	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	 Licor Premium que combina dulce de leche y naranja cítrica, elaborado con una receta familiar que ofrece una bebida elegante, suave y equilibrada. Tiene un aspecto cremoso y brillante, textura untuosa y aromas lácteos y dulces con notas cítricas. En boca es sedoso, aterciopelado y armonioso, con una persistencia media-larga. Con 18° de graduación, destaca por su suavidad y autenticidad. Ideal para disfrutar solo, con hielo, con postres o café, y excelente base para cócteles cremosos.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012226
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Dulce de Leche con Nuez Almendra y Whisky**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de nueces y almendras en alcohol.	
	Whisky de malta escocesa añejo.	
	Azúcar blanca de caña	
	Dulce de leche	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	 Licor Premium que combina dulce de leche, nuez, almendra y un toque de whisky, elaborado con una receta familiar que logra una bebida elegante, suave y equilibrada. Presenta un color cremoso y brillante, textura untuosa y aromas lácteos y dulces con notas de frutos secos y whisky. En boca es sedoso, aterciopelado y armonioso, con persistencia media-larga. Con 18° de graduación, destaca por su suavidad y autenticidad. Ideal para disfrutar solo, con hielo, junto a postres o café, y excelente base para cócteles cremosos.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012264
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	22-05-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal Crema Caribeña**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Dulce de leche	
	Azúcar blanca de caña	
	Dulce de leche, rum, coco y banana.	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	 Licor Premium que combina dulce de leche con un suave rum caribeño de la isla de Santa Lucía, con coco y banana, resultado de una receta familiar que ofrece una bebida elegante, suave y equilibrada. Su aspecto es cremoso y brillante, con textura untuosa y aromas lácteos y dulces acompañados por un matiz delicado de rum, coco y banana. En boca es sedoso, aterciopelado y armonioso, con persistencia media-larga. Con 18° de graduación, destaca por su suavidad y autenticidad. Ideal para disfrutar solo, con hielo, con postres o café, y excelente como base para cócteles cremosos.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012228
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

<table>
<tr><td colspan="4">FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA</td></tr>
<tr><td colspan="2">Categoría</td><td colspan="2">Licor seco tipo artesanal</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fecha</td><td colspan="2">05-11-2025</td></tr>
<tr><td colspan="2">Versión</td><td colspan="2">V1125</td></tr>
<tr><td colspan="4">Beazley es una marca registrada de José Luis Molina Marticorena</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación comercial</td><td colspan="2">Cóctel Tipo Artesanal Beazley®
(Crema Irlandesa)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Destilación</td><td colspan="2">Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Método de producción</td><td colspan="2">Homogeneización a fin de formar una emulsión.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="5">Composición</td><td colspan="2">Dulce de leche</td></tr>
<tr><td colspan="2">Maceración de hierbas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Crema.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Grado Alcohólico</td><td colspan="2">12º Vol.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Condición de almacenamiento</td><td colspan="2">Lugar fresco y oscuro.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Tapa Plástica a rosca</td><td colspan="2">Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>Notas de Cata</td><td colspan="2">

Licor Premium que combina dulce de leche argentino, crema y finas hierbas, elaborado con una receta familiar que logra una bebida elegante, suave y equilibrada.

Presenta un color cremoso y brillante, textura untuosa y aromas lácteos y dulces con notas de crema irlandesa.
En boca es sedoso, aterciopelado y armonioso, con una persistencia media-larga.

Con 12° de graduación, se destaca por su suavidad y autenticidad. Ideal para disfrutar solo, con hielo, con postres o café, y excelente como base para cócteles cremosos.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Temperatura de servicio</td><td colspan="2">De 6 a 10ºC</td></tr>
<tr><td colspan="2">Presentación comercial</td><td colspan="2">Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Etiquetado</td><td colspan="2">La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Certificaciones</td><td>RNE</td><td>18-002074</td></tr>
<tr><td>RNPA</td><td>18-012760</td></tr>
<tr><td colspan="2">SIFeGA
Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.
INPI: Acta 4439148 BEAZLEY</td><td colspan="2">Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del Código Alimentario Argentino, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1129 tris.</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Chocolate Bariloche**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Homogeneización a fin de formar una emulsión.	
Composición	Chocolate	
	Maceración de Nuez y canela.	
	Crema.	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	 Licor Premium elaborado con chocolate inspirado en la tradición patagónica, resultado de una receta familiar que ofrece una bebida elegante, suave y equilibrada. Presenta un color cremoso y brillante, textura untuosa y aromas lácteos y dulces con notas de chocolate artesanal. En boca es sedoso, aterciopelado y armonioso, con persistencia media-larga. Con 18° de graduación, destaca por su suavidad y autenticidad. Ideal para disfrutar solo, con hielo, junto a postres o café, y excelente base para cócteles cremosos.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012266
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1129 tris.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal
Fecha		05-11-2025
Versión		V1125
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial		**Chocolate con Rum**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Homogeneización a fin de formar una emulsión.
Composición		Chocolate
		Ron importado de la Isla de Santa Lucia, en el Caribe.
		Crema.
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.
		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		18º Vol.
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.
	Notas de Cata	Licor Premium que combina chocolate intenso con un toque de ron especiado, fruto de una receta familiar que logra una bebida elegante, suave y equilibrada. Presenta un color cremoso y brillante, textura untuosa y aromas lácteos y dulces con matices de chocolate y ron. En boca es sedoso, aterciopelado y armonioso, con persistencia media-larga. Con 18° de graduación, destaca por su suavidad y autenticidad. Ideal para disfrutar solo, con hielo, acompañado de postres o café, y excelente como base para cócteles cremosos.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012265
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1129 tris.

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Almendra**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de almendras en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	El Licor de Almendra Premium de Finca Marticorena destaca por su presencia atractiva y natural. Puede presentar sedimentos en el fondo, una señal de que no contiene químicos ni estabilizantes artificiales. Su aroma es intenso y auténtico, reflejando la almendra fresca. Elaborado con almendras cosechadas en la finca familiar y macerada en su momento justo, ofrece un perfil de sabor particular y propio de la casa. En boca se muestra agradable y sedoso, acaricia el interior y deja una sensación que invita a continuar bebiendo. Aunque inicialmente parece ligero, con el tiempo se abre y revela notas dulces y frutales que evocan almendras maduras.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012218
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal
Fecha		05-11-2025
Versión		V1125
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial		**Licor seco tipo artesanal de Frutos Rojos**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de arándanos, frambuesas, frutillas y cerezas en alcohol.
		Azúcar blanca de caña
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.
		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		18º Vol.
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.
	Notas de Cata	El Licor de Frutos Rojos Premium se presenta con un aspecto atractivo y parejo. Su aroma es intenso, con notas claras de frutos rojos y frutos del bosque. La utilización de frutos rojos provenientes de la Patagonia Argentina aporta un carácter distintivo y un perfil aromático muy particular. En boca es un licor amable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación agradable que invita a seguir degustándolo. Si bien puede percibirse ligero en un primer momento, con el paso de los segundos se abre y desarrolla matices dulces y frutales que evocan los frutos rojos frescos de nuestra Patagonia.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012234
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Limoncello**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de limones orgánicos en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	Argentina Spiritis Awards 2026 ASA Bronce El Licor de Limoncello Premium se presenta con una apariencia atractiva y limpia. Su aroma es intenso, fresco y claramente cítrico. Elaborado con limones de la finca familiar, cosechados y macerados en su punto justo, desarrolla un sabor particular que distingue a este licor. En boca se muestra agradable y envolvente. Acaricia el interior y deja una sensación refrescante que invita a seguir bebiendo. Aunque al inicio puede parecer ligero, con el tiempo se abre y revela matices dulces y frutales que recuerdan a los limones maduros.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012219
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Mandarina**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de mandarinas orgánicas en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	El Licor de Mandarina Premium presenta una presencia atractiva y uniforme. Su aroma es intenso, fresco y típicamente cítrico, con el carácter distintivo de la mandarina. La elaboración con mandarinas de la finca familiar, cosechadas y maceradas en su momento justo, aporta un sabor particular y propio de este licor. En boca se muestra agradable y suave. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a continuar degustándolo. Aunque puede percibirse inicialmente ligero, con el paso del tiempo se abre y desarrolla notas dulces y frutales que evocan las mandarinas maduras.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012223
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Membrillo**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de membrillos orgánicos en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	El Licor de Membrillo Premium se presenta con una apariencia atractiva y natural. Puede contener sedimentos en el fondo, señal de que no posee químicos ni estabilizantes añadidos. Su aroma es intenso, con las notas características del membrillo fresco. Elaborado con membrillos de la finca familiar, cosechados y macerados en su punto justo, ofrece un sabor particular que distingue a este licor. En boca es agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a seguir degustándolo. Aunque inicialmente puede parecer ligero, con el tiempo se abre y revela matices dulces y frutales que recuerdan al tradicional dulce de membrillo en pan.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012340
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal
Fecha		05-11-2025
Versión		V1125
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial		**Licor seco tipo artesanal de Nuez**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de nueces orgánicas en alcohol. Azúcar blanca de caña Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes. Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		18º Vol.
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.
	Notas de Cata	El Licor de Nuez Premium presenta una presencia atractiva y natural. Puede contener sedimentos en el fondo, reflejo de una elaboración sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso y característico, con notas claras de nuez fresca. El uso de nueces de la finca familiar, cosechadas y maceradas en su momento justo, aporta un sabor particular y distintivo a este licor. En boca se muestra agradable y suave. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a continuar bebiendo. Aunque al principio puede parecer ligero, con el tiempo se abre y revela matices dulces y frutales que evocan las nueces maduras.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012236
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Rosa Mosqueta**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de rosa mosqueta orgánica en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	El Licor de Rosa Mosqueta Premium se presenta con un color rosado translúcido y atractivo. Su aroma es intenso, con el perfil característico de la rosa mosqueta. Elaborado con frutos provenientes de la Patagonia Argentina, desarrolla un sabor muy particular que distingue a este licor. En boca es agradable y suave. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a seguir degustándolo. Aunque al inicio puede parecer ligero, con el paso del tiempo se abre y revela matices dulces y frutales que evocan la rosa mosqueta de nuestra Patagonia.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012224
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Anís**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de anís español en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	 El Licor de Anís Dulce Premium se presenta con una presencia atractiva y transparente. Puede mostrar sedimentos en el fondo, señal de su elaboración natural sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso y limpio, con las notas características del anís dulce. En boca es un licor agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación suave que invita a seguir degustándolo. Aunque inicialmente puede percibirse ligero, con el tiempo se abre y despliega matices aromáticos y dulces propios del anís dulce.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012217
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Patxarán**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de ciruela (pacharanes) y anís en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	El Licor Patxarán Premium presenta una presencia atractiva y pareja. Puede contener sedimentos en el fondo, reflejo de una elaboración natural sin químicos. Su aroma es intenso, combinando notas de anís y ciruela. El uso de anís estrellado importado, aporta un sabor particular y distintivo a este licor. En boca es un licor agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a seguir bebiéndolo. Aunque en un primer momento puede percibirse ligero, con el tiempo se abre y desarrolla matices dulces que evocan al mejor Patxaran español.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012263
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Café Tía Marisa**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de café y té negro en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	Argentina Spiritis Awards ASA Gran Oro El Licor de Café Premium presenta una presencia atractiva y uniforme. Puede contener sedimentos en el fondo, signo de una elaboración natural sin químicos ni estabilizantes añadidos. Su aroma es intenso, con notas claras de café recién molido. Al trabajar con granos de café de especialidad importado, se obtiene un sabor particular y distintivo que realza la personalidad de este licor. En boca es agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a seguir degustándolo. Aunque al principio puede parecer ligero, con el paso del tiempo se abre y revela matices dulces y tostados que recuerdan al mejor café.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012220
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal
Fecha		05-11-2025
Versión		V1125
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial		**Licor seco tipo artesanal de Miel**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de miel en alcohol.
		Azúcar blanca de caña
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.
		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		18º Vol.
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.
	Notas de Cata	El Licor de Miel Premium se presenta con una presencia atractiva y natural. Puede contener sedimentos en el fondo, señal de que se elabora sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso y característico, con notas claras de miel pura de la precordillera sanjuanina. Elaborado con miel pura, cosechada y macerada en su punto justo, desarrolla un sabor particular que distingue a este licor. En boca es agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación dulce y suave que invita a seguir degustándolo. Aunque inicialmente puede parecer ligero, con el paso del tiempo se abre y revela matices que recuerdan a la miel de abejas en su mejor expresión.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012221
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.

<table>
<tr><td colspan="4">FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA</td></tr>
<tr><td colspan="2">Categoría</td><td colspan="2">Amaros</td></tr>
<tr><td colspan="2">Fecha</td><td colspan="2">05-11-2025</td></tr>
<tr><td colspan="2">Versión</td><td colspan="2">V1125</td></tr>
<tr><td colspan="4">www.fincamarticorena.com.ar</td></tr>
<tr><td colspan="2">Denominación comercial</td><td colspan="2">Fernet Serrano</td></tr>
<tr><td colspan="2">Destilación</td><td colspan="2">Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Método de producción</td><td colspan="2">Maceración</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="4">Composición</td><td colspan="2">Maceración de hierbas en alcohol.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Azúcar blanca de caña caramelizada.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Grado Alcohólico</td><td colspan="2">25º Vol.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Condición de almacenamiento</td><td colspan="2">Lugar fresco y oscuro.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Tapa Plástica a rosca</td><td colspan="2">Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>Notas de Cata</td><td colspan="2">

El Fernet Serrano Premium presenta una presencia atractiva, con un color caramelo oscuro profundo. Puede contener sedimentos en el fondo, reflejo de una elaboración natural sin químicos.
En nariz se vuelve suave y herbal, con toques de mirra y un leve aroma floral que introduce al universo del Fernet y su carácter secreto e inimitable.
En boca invita a un verdadero viaje sensorial.

Con solo unos sorbos aparecen su amargor natural, la conjunción equilibrada de raíces y especias aromáticas, y finalmente la frescura de sus hierbas, que deja una impresión persistente.
Su sabor es frutado y complejo, con un final largo y especiado que no pasa desapercibido.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Temperatura de servicio</td><td colspan="2">De 6 a 10ºC</td></tr>
<tr><td colspan="2">Presentación comercial</td><td colspan="2">Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Etiquetado</td><td colspan="2">La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Certificaciones</td><td>RNE</td><td>18-002074</td></tr>
<tr><td>RNPA</td><td>18-012237</td></tr>
<tr><td colspan="2">SIFeGA
Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.</td><td colspan="2">Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del Código Alimentario Argentino, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1129.</td></tr>
</table>

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal
Fecha		05-11-2025
Versión		V1125
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial		**Licor seco tipo artesanal** **65 Hierbas Gran Marticorena**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de 65 hierbas en alcohol.
		Azúcar blanca de caña
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.
		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		25º Vol.
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.
	Notas de Cata	 El Licor 65 Hierbas Premium presenta una presencia atractiva, con un color caramelo claro y limpio. Puede contener sedimentos en el fondo, propio de una elaboración natural sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso, dominado por hierbas naturales que lo identifican de inmediato. "La armonía de 65 hierbas", con una gradación más alta y amable de 25°. En boca es un licor agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación que invita a seguir degustándolo. Aunque inicialmente puede sentirse ligero, con el tiempo se abre y desarrolla un gusto equilibrado y persistente a hierbas naturales.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012343
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal
Fecha		05-11-2025
Versión		V1125
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial		**Licor seco tipo artesanal Digestivo**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de cedrón, inca yuyo, poleo, peperina y boldo en alcohol.
		Azúcar blanca de caña
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.
		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		18º Vol.
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.
	Notas de Cata	El Licor Digestivo Premium se presenta con una presencia atractiva y traslúcida. Puede mostrar sedimentos en el fondo, propios de una elaboración natural sin químicos. Su aroma es intenso y marcado por hierbas naturales cuidadosamente seleccionadas. En boca es agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación suave que invita a seguir degustándolo. Aunque al inicio puede parecer ligero, con el tiempo se abre y despliega un gusto equilibrado y persistente a hierbas naturales. Este licor posee propiedades tradicionalmente asociadas a usos medicinales. Se lo considera un digestivo efectivo.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012338
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal
Fecha		05-11-2025
Versión		V1125
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial		**Licor seco tipo artesanal Dulces Sueños**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de pasionaria, tilo, manzanilla y cedrón en alcohol.
		Azúcar blanca de caña
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.
		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		18º Vol.
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.
	Notas de Cata	El Licor de Dulces Sueños Premium presenta una presencia atractiva y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo, señal de una elaboración natural sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso, con notas marcadas de hierbas naturales. En boca es un licor agradable y suave. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a continuar degustándolo. Aunque inicialmente puede sentirse ligero, con el tiempo se abre y revela un gusto equilibrado y persistente a hierbas naturales. Tradicionalmente se le atribuyen propiedades medicinales como efecto sedante, ayuda para calmar los nervios y relajar el organismo. También se lo menciona como apoyo en situaciones de ansiedad, estrés, insomnio o estados anímicos bajos.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012732
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal
Fecha		05-11-2025
Versión		V1125
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial		**Licor seco tipo artesanal Eucalipto**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de Eucaliptus Globulus en alcohol.
		Azúcar blanca de caña
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.
		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		18º Vol.
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.
	Notas de Cata	 El Licor de Eucalipto Premium se presenta con una presencia atractiva y un color dorado translúcido. Puede contener sedimentos en el fondo, propios de una elaboración natural sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso y característico, dominado por notas frescas de eucalipto. En boca es un licor agradable y muy aromático. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación refrescante que invita a seguir degustándolo. Tradicionalmente se le atribuyen propiedades medicinales relacionadas con el sistema respiratorio, utilizándose en casos de catarros, gripe, asma, bronquitis, faringitis o rinitis. Gracias a las propiedades antisépticas asociadas a sus hojas, se lo menciona como eficiente para ayudar a combatir microbios y bacterias que intervienen en este tipo de afecciones.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.
Certificaciones		RNE 18-002074
		RNPA 18-012733
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal Hepaticus**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de poleo, carqueja, cedrón, boldo, alcachofa y menta peperina en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	El Licor Hepaticus Premium se presenta con una presencia atractiva y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo, propios de una elaboración natural sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso, dominado por hierbas naturales cuidadosamente seleccionadas. En boca es un licor agradable y suave. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a seguir degustándolo. Aunque al principio puede percibirse ligero, con el tiempo se abre y despliega un gusto equilibrado y persistente a hierbas naturales. Tradicionalmente se le atribuyen propiedades medicinales. Se lo menciona como eficaz en afecciones y cólicos hepáticos, favorecedor de la fluidificación de la bilis, apoyo digestivo, reductor de gases intestinales y con una suave acción diurética.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012339
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría		Licor seco tipo artesanal
Fecha		05-11-2025
Versión		V1125
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial		**Licor seco tipo artesanal Mercedario**
Destilación		Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.
Método de producción		Maceración
Composición		Maceración de menta, romero y tomillo de la cordillera sanjuanina en alcohol.
		Azúcar blanca de caña
		Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.
		Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.
Grado Alcohólico		18º Vol.
Condición de almacenamiento		Lugar fresco y oscuro.
Tapa Plástica a rosca		Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.
	Notas de Cata	 El Licor Mercedario de, Menta, Romero y Tomillo Premium presenta una presencia atractiva y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo, propios de una elaboración natural sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso, con notas frescas de hierbas naturales y un perfume que recuerda a la cordillera sanjuanina cuando llueve. En boca es un licor agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a seguir degustándolo. Aunque inicialmente parece ligero, con el tiempo se abre y revela un gusto equilibrado a hierbas de menta, romero y tomillo. Tradicionalmente se le atribuyen propiedades medicinales.
Temperatura de servicio		De 6 a 10ºC
Presentación comercial		Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.
Etiquetado		La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012342
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.		Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal de Manzanilla**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de flores de manzanilla importada en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	El Licor de Manzanilla Premium presenta una presencia atractiva y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo, propios de una elaboración natural sin químicos. Su aroma es intenso, con el perfume característico de la manzanilla pura. En boca es un licor agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación suave que invita a continuar degustándolo. Aunque inicialmente puede parecer ligero, con el tiempo se abre y revela un gusto persistente y equilibrado a manzanilla pura. Tradicionalmente se le atribuyen propiedades medicinales. Se menciona que trata diversas dolencias femeninas, protege y repara la membrana gástrica, y que sería útil en casos de gastritis, úlcera gástrica, afecciones hepáticas, colesterol elevado, nerviosismo e insomnio.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012225
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal Olivo**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de hojas de olivo (Olea europaea) en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	 El Licor de Olivo Premium presenta una presencia atractiva y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo, propios de una elaboración natural sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso, dominado por hierbas naturales que le otorgan un perfil fresco y característico. En boca es un licor agradable y suave. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación placentera que invita a seguir degustándolo. Aunque al comienzo puede percibirse ligero, con el tiempo se abre y desarrolla un gusto equilibrado y persistente a hierbas naturales. Tradicionalmente se le atribuyen propiedades medicinales. Se menciona que mejora la digestión, ayuda a bajar de peso, calma irritaciones, relaja los vasos sanguíneos y contribuye a reducir la presión arterial.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012732
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	

FICHA TÉCNICA FINCA MARTICORENA		
Categoría	Licor seco tipo artesanal	
Fecha	05-11-2025	
Versión	V1125	
www.fincamarticorena.com.ar		
Denominación comercial	**Licor seco tipo artesanal Sexi (Afrodisíaco)**	
Destilación	Alcohol apto para consumo humano de origen agrícola.	
Método de producción	Maceración	
Composición	Maceración de Muña Muña, baila bien, cola de quirquincho y menta en alcohol.	
	Azúcar blanca de caña	
	Agua de deshielo de la Cordillera de los Andes.	
	Sin agregado de químicos, aditivos ni conservantes.	
Grado Alcohólico	18º Vol.	
Condición de almacenamiento	Lugar fresco y oscuro.	
Tapa Plástica a rosca	Si está muy dura, hay que echarle un chorro de agua bien caliente para abrirla fácilmente.	
	Notas de Cata	 Licor Sexi Premium presenta una presencia atractiva y traslúcida. Puede contener sedimentos en el fondo, propios de una elaboración natural sin químicos ni estabilizantes. Su aroma es intenso, con notas marcadas de hierbas naturales que le otorgan un perfil fresco y seductor. En boca es un licor agradable y envolvente. Acaricia el interior de la boca y deja una sensación suave que invita a seguir degustándolo. Aunque inicialmente puede parecer ligero, con el tiempo se abre y desarrolla un gusto equilibrado y persistente a hierbas naturales. Tradicionalmente se le atribuyen propiedades medicinales y se menciona como un licor vigorizante, asociado a estimular el apetito sexual en ambos sexos.
Temperatura de servicio	De 6 a 10ºC	
Presentación comercial	Envase de vidrio 250cc y 500cc en cajas x 12 botellas.	
Etiquetado	La etiqueta contiene la información obligatoria exigida por el SIFeGA.	
Certificaciones	RNE	18-002074
	RNPA	18-012341
SIFeGA Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos.	Este producto, elaborado de acuerdo a las exigencias del **Código Alimentario Argentino**, es de Libre Circulación y Comercialización en toda la República Argentina y fue autorizado de acuerdo a los siguientes artículos: 1119.	