



CREMA CAZALLA

Exquisita y delicada crema de licor de anís elaborada en Destilerías de Cazalla, que forma parte del antiguo convento de San Francisco en Cazalla de la Sierra, Sevilla.

Una receta que enamora, la unión de un preparado de base láctea de canela y pieles de cítricos, como la naranja y el limón, y nuestro tradicional aguardiente de anís, que ha sido elaborado en los alambiques centenarios de Destilerías de Cazalla.

Da como resultado una crema de licor de anís con notas a canela, suave y sedoso en boca, con recuerdos a arroz con leche y con un toque cítrico.

Perfecto para la sobremesa; 17% Vol.

Servir frío, en vaso ancho bajo y con hielo.



DENOMINACIÓN	
CREMA CAZALLA 6/70	
FICHA LOGÍSTICA	
CÓDIGO ARTÍCULO	PT002104
GRADOS ALC.	17,00
FORMATO	CJ 6/70
EAN/GTIN13	8410863023184
ITF/GTIN14	68410863023186

INFORMACIÓN DE LA CAJA	
LARGO	182,00
ANCHO	270,00
ALTO	242,00
PESO BRUTO Kg.	7,74
PESO NETO Kg.	4,52
UNIDADES POR CAJA	6

INFORMACIÓN DEL PALETIZADO	
CAJAS/CAPA	16,00
CAPAS/PALET	5,00
CAJAS/PALET	80,00
PESO	645,00
ALTURA	1.350,00
TIPO DE PALET	CHEP PALET EUROPEO

INFORMACIÓN DE LA BOTELLA	
LARGO	0,00
ALTO	234,00
ANCHO	83,00
PESO BRUTO	1,26
PESO NETO	0,75
ALTURA ETIQUETA	36,00
ALTURA CONTRA	35,00

