

CACHAÇARIA



Desde 1948

# WEBER HAUS



## Ficha Técnica – Weber Haus

Nome:	Licor de chocolate creme
Tipo de bebida:	Licor
Madeira:	-
Gradação:	20% vol.
Volume:	375 ml – 160 ml – 50 ml – 500 ml
Cidade:	Ivoti – Rio Grande do Sul
Tempo de Envelhecimento:	-
EAN:	7898013030830 - 50 ML
Classificação Fiscal:	22087000 – Código 50050010
EAN:	7898013030823 - 160 ML
Classificação Fiscal:	22087000 - Código 50050006
EAN:	7898013030465 – 375 ML
Classificação Fiscal:	22087000 - Código 50050048
EAN:	7898013031714 – 500 ML
Classificação Fiscal:	22087000 - Código 50050080

## Composição

Chocolate, leite e açúcar.

A elaboração ocorre a partir da combinação e mistura de Açúcar, leite e chocolate.

## Licor de chocolate

O **Licor de Chocolate** deve ser apreciado a uma temperatura máxima de 10 graus (temperatura do licor), para que o sabor se torne macio, por isso, refresque-o em geladeira. Também ideal para combinar com doces e sobremesas.

H. WEBER & CIA LTDA.

Rua 48 Alta, 2526 – Ivoti – RS – Fone: +55 xx 51 3563-3194 – Fone: +55 xx 51 3563-4800

CNPJ 89.719.173/0001-78 – comercial@weberhaus.com.br – www.weberhaus.com.br



[www.facebook.com/cachacariaweberhaus](http://www.facebook.com/cachacariaweberhaus)