



*Kuhri*

NUEVOS  
SABORES

La destilería **KUHRI** está situada en **Colmar**, en el corazón de la **Alsacia**, una zona privilegiada con un terruño excepcional y un clima muy favorable para el cultivo de los árboles frutales.

Desde hace más de 100 años (se fundó en 1874), la destilería Kuhri, viene elaborando todo tipo de licores de frutas estando en la vanguardia respecto a los métodos de elaboración para mejorar constantemente la calidad de sus productos.

Al igual que pasa con otros productos, como en el vino, la materia prima es fundamental para obtener la máxima calidad. Por eso Kuhri trabaja sus propios cultivos de árboles frutales. Más de 100 hectáreas, 50.000 árboles seleccionados y cuidados para la producción de frutos destinados exclusivamente a la elaboración de estos licores. Frutos de un extremo frescor, madurados en el árbol, ricos en sabor y complejidad aromática.

**Producto ideal para consumir en cualquier ocasión con o sin hielo. En cocina se utiliza para hacer gelatinas y aromatizar postres.**



Capta con tu móvil el QR Code y accede a más información sobre los productos.



### ELABORACIÓN:

Los licores que elabora KUHRI **no se obtienen por destilación.**

Se obtiene mediante la **maceración** del producto en alcohol neutro durante 2 o 3 semanas.

El resultado de este proceso se denomina **“infusión”** que posteriormente se filtra para obtener un producto limpio y brillante, se le añade agua para disminuir el contenido alcohólico y se embotella.

**CEREZAS NEGRAS 16% Vol.**

**ESPECIAS (Canela y Vainilla) 20% Vol.**

info

## Otros Productos de esta misma destilería



MELOCOTÓN DE VIÑA 18% Vol.



CREMA DE MORAS 16% Vol.



MANZANA VERDE 20% Vol.



PERA WILLIAMS 18% Vol.



CHOCOLATE 18% Vol.



NARANJA (Triple Sec) 36% Vol.