



<b>Codice Articolo</b>	<b>16345</b>
<b>MEZCAL SAN COSME 70X6</b>	
<b>Unità di vendita al Cliente</b>	
Tipo imballo	Cartone
Contenuto imballo	<b>70clx6</b>
Codice EAN imballo / bottiglia	<b>No / 7503016693004</b>
Peso lordo imballo (kg)	<b>7,4</b>
<b>Unità logistica - cm 80x120</b>	
Nr. imballi/strato	<b>24</b>
Nr. strati/pallet	<b>4</b>
Nr. imballi/pallet	<b>96</b>
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
<b>Altre note</b>	
<b>Grado alcolico: 40</b>	

Le "piñas" (cuore della pianta di agave) si cuociono in forni conici di pietra vulcanica riscaldati a legno, scavati nel terreno a due metri di profondità. Una volta cotte, vengono schiacciate con l'aiuto di una ruota di pietra trainata da un cavallo. Il prodotto risultante viene depositato in vasche di acqua calda dove si attiva una fermentazione naturale per due giorni. Successivamente, il prodotto fermentato viene distillato due volte in alambicchi di rame. Testa e coda della distillazione vengono rimosse e soltanto il cuore genera il Mezcal San Cosme, al termine del secondo ciclo di distillazione il prodotto è pronto per essere imbottigliato e degustato.