

COMERCIALIZADORA ZITO S.A.S

CATÁLOGO DE LICORES

AGUARDIENTE COLOMBIANOS

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO

Las tres versiones clásicas:

- Tapa Roja: La versión más fuerte y tradicional, con un dulzor más pronunciado.
- Tapa Azul: Suave y refrescante, formulada sin azúcar.
- Tapa Verde: Un punto medio, fresco y balanceado entre las otras dos opciones.

Incluye:

- Alcoholes Extra-Neutros:

Obtienen de la fermentación y destilación de subproductos de la caña de azúcar, como melazas y mieles.

- Anís:

Se añaden esencias naturales de anís (estrellado o similar) para su aroma y sabor distintivo.

- Azúcar:

Presente en la versión tradicional (Tapa Roja) para suavizarlo, mientras que la versión "Sin Azúcar" (Tapa Azul) no la contiene, haciéndolo más seco.

- Agua:

Agua tratada y filtrada para integrar los ingredientes.



AGUARDIENTE COLOMBIANO

AGUARDIENTE BLANCO DEL VALLE

- Origen: Valle del Cauca, Colombia.
- Tipo: Aguardiente anisado.
- Graduación Alcohólica (Alc./Vol.): Generalmente 30% vol. (también se encuentra al 29%).
- Ingredientes Clave: Alcohol neutro de caña de azúcar y esencias naturales de anís.
- Perfil de Sabor: Seco, suave, con notas predominantes de anís y un frescor herbal, sin ser empalagoso.
- Presentación: Botellas de 375 ml, 750 ml, 1000 ml (1L) y 1750 ml (1.75L).
- Características Destacadas: Es un producto con certificación de origen, destaca por su pureza y es bajo en azúcar (versiones sin azúcar), ofreciendo un sabor tradicional y puro.

tipos

aguardiente blanco del valle fiesta (tapa azul)

aguardiente blanco del valle night (tapa morada)

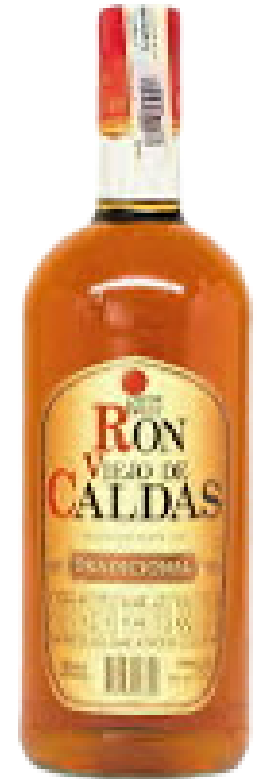
aguardiente blanco del valle sin azúcar (tapa roja)



Ron viejo de caldas

un ron colombiano premium, producido por la Industria Licorera de Caldas, famoso por su proceso de añejamiento en barriles de roble blanco colombiano que le da notas dulces, frutales y amaderadas, siendo un ícono de la región y muy apreciado por su suavidad y versatilidad, ideal para disfrutar solo, con hielo o en cócteles como mojitos y piñas coladas.

- Ingredientes: Caña de azúcar y agua pura de manantial de la Reserva Natural /nav!/nav>> Río Chinchiná.
- Proceso: Añejamiento en barriles de roble blanco colombiano para desarrollar su sabor.
- Sabor: Dulce, frutal, con toques de vainilla, caramelo y madera tostada, con un final suave y equilibrado.
- Variedades: Existen diferentes presentaciones como el Esencial, Tradicional y Carta de Oro, con distintos grados de añejamiento.
- Reconocimiento: Ha ganado premios internacionales por su calidad y sabor superior.



Cerveza nacional

CERVEZA AGUILA



- Grado Alcohólico (ABV): 4.0% (4.0° G.L).
- Ingredientes: Agua, malta de cebada, jarabe de maíz, arroz, lúpulo y azúcar.
- Características: Sabor suave y refrescante, color dorado, ideal para momentos de alegría y celebración colombiana.
- Presentaciones Comunes: Lata (330 ml), Botella (330 ml).

Variantes Destacadas

- Águila Light: Lager refrescante, sabor suave y bajo amargor, 3.4% ABV, popular para acompañar comida local.

Cerveza nacional

POKER

es una Lager colombiana tipo Pilsen, conocida por su sabor equilibrado, refrescante y suave con notas de malta y un toque amargo de lúpulo, producida por Bavaria, con un 4.0% de alcohol por volumen (ABV). Sus ingredientes básicos son agua, malta de cebada y lúpulo, pudiendo incluir adjuntos como arroz o maíz, y se caracteriza por su color dorado y espuma fina.

Ficha Técnica Resumida

- Grado Alcohólico (ABV): 4.0%.
- Ingredientes Principales: Agua, malta de cebada, lúpulo.
- Adjuntos: Puede contener triturado de arroz, maíz, jarabe alto en maltosa u otras fuentes de almidón.
- Perfil de Sabor: Suave, refrescante, con equilibrio entre malta y un sutil amargor de lúpulo, con notas dulces y a cereal.
- Apariencia: Color dorado brillante, espuma fina y duradera.
- Aromas: Limpios a malta, cereal y herbales.
- Cuerpo: Medio-ligero.
- Carbonatación: Vivaz.
- Maridaje Sugerido: Ideal con carne, empanadas, chicharrón, o para acompañar reuniones y eventos sociales.



Cerveza nacional

CERVEZA CLUB COLOMBIA



- Tipo: Lager de baja fermentación.
- ABV (Alcohol por Volumen): 4.7%.
- Ingredientes: Agua, malta de cebada, malta caramelo, lúpulo y levadura.
- Notas de Cata (Dorada): Color dorado, notas frutales (mango), cítricas, herbales, caramelo, amargor suave y final seco.
- Notas de Cata (Roja): Color ámbar oscuro rojizo, notas dulces de caramelo, miel, herbales, amargor inicial suave.
- IBU (Unidades Internacionales de Amargor): Cerca de 12 para la Roja.
- Presentación: Botella y lata (330ml) con el icónico diseño del tunjo precolombino.
- Reconocimiento: Múltiples medallas de oro en el Monde Selection de Bélgica.

Cerveza nacional

COSTEÑA

es una lager colombiana, seca y refrescante, elaborada por Bavaria con ingredientes básicos como cebada, lúpulo, levadura y agua, y se presenta en formatos como botella retornable y lata, destacando su sabor característico y facilidad para tomar.

Ficha Técnica Cerveza Costeña (Estándar)

- ABV (Alcohol por Volumen): Generalmente alrededor del 3.9% (puede variar ligeramente).
- Sabor: Seco y amargo característico, refrescante.
- Presentación: Botella (retornable y no retornable) y lata.
- Ideal para: Consumo diario, refrescante.

Variantes

- Costeña Bacana: Una versión más ligera y fácil de tomar, también tipo Lager.

Consideraciones

- Almacenamiento: Proteger de la luz directa del sol y a temperatura ambiente o refrigerada.
- Normativa: Cumple con las normas técnicas colombianas y regulaciones sanitarias.

