



# ANIS DEL MONO

## SECO

**Denominación:**

Anís Seco.

---

**Categoría:**

Anisado Refinado.

---

**Proceso de elaboración:**

La grana de anís natural y otras plantas aromáticas se destilan en alambiques de cobre para obtener los aceites esenciales que junto con el azúcar de caña, el agua desmineralizada y el alcohol neutro de primera calidad componen el anís.

Posteriormente la mezcla se agita suavemente, se filtra y se embotella.

---

**Graduación:**

40°

---

**Características Organolépticas:**

**A la vista**

Incoloro, transparente y brillante.

**A la nariz**

Aroma intenso y lleno

**A la boca**

Seco y persistente.

---

**Conservación:**

Como norma general, en lugares bien ventilados y alejados de fuentes de calor.

---

**Formatos:**

70cl x 12, 70cl x 6