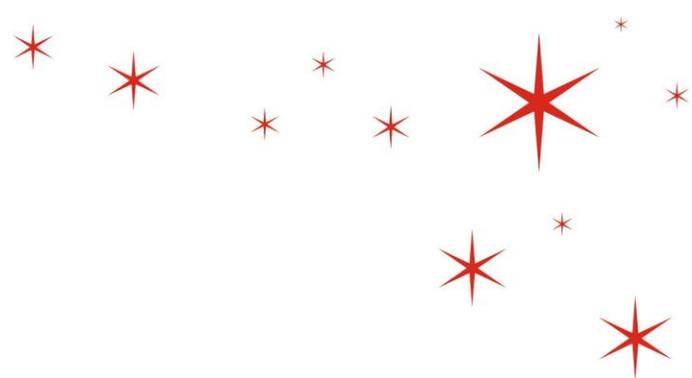


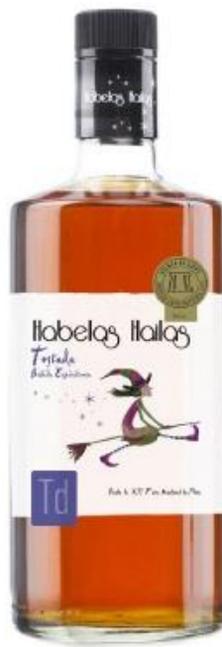


Lieves_Orujo_Cremas de Lieve



As únicas con espírito galego







Licor de Café 25º

Amparado por la Indicación Geográfica protegida "**Licor café de Galicia**", nuestro licor café es el fruto de la armonía perfecta entre dos productos de altísima calidad: el orujo y el café de Colombia. Su maceración en frío nos permite obtener una gran intensidad aromática. Es un licor pleno de sabor, fragante, cálido y sedoso; posee una extraordinaria persistencia de los sabores postgusto. Se recomienda servir frío entre 2 y 6º en vaso frío, no siendo recomendable añadir hielo.

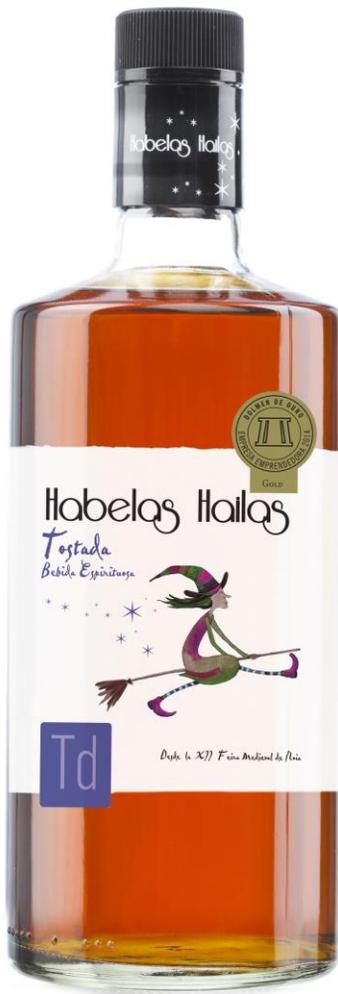


Licor de Hierbas 25°

Amparado por la Indicación Geográfica protegida "**Licor de hierbas de Galicia**", nuestro licor de hierbas es el fruto de la armonía perfecta entre productos de altísima calidad: el orujo y una cuidadosa selección de hierbas de Galicia (menta, manzanilla, hierba luisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regalicia, nuez moscada y canela.). Su maceración en frío nos permite obtener una gran intensidad aromática. Es un licor pleno de sabor, fragante, cálido y sedoso; posee una extraordinaria persistencia de los sabores postgusto. Se recomienda servir frío entre 2 y 6° en vaso frío, no siendo recomendable añadir hielo.



Amparado por la Indicación Geográfica protegida "**Augardente de Galicia**", es el resultado de una cuidadosa destilación de nuestro bagazo previamente seleccionado y fermentado. Como resultado obtenemos un aguardiente de color blanco brillante, aromas frescos a pieles de frutas maduras y sustancias aromáticas volátiles, ligero rosario en copa y lleno en boca.



Tostada 30°

A nuestro aguardiente de Galicia se le añade azúcar caramelizado, así como un ligero toque de café que suaviza la fuerza del aguardiente. Es una bebida suave al paladar, destaca por su finura y por percibirse notablemente aromas de caramelo y vainilla. Un licor que supone un auténtico deleite para los sentidos. Se recomienda servir frío entre 2 y 6° en vaso frío, no siendo recomendable añadir hielo.

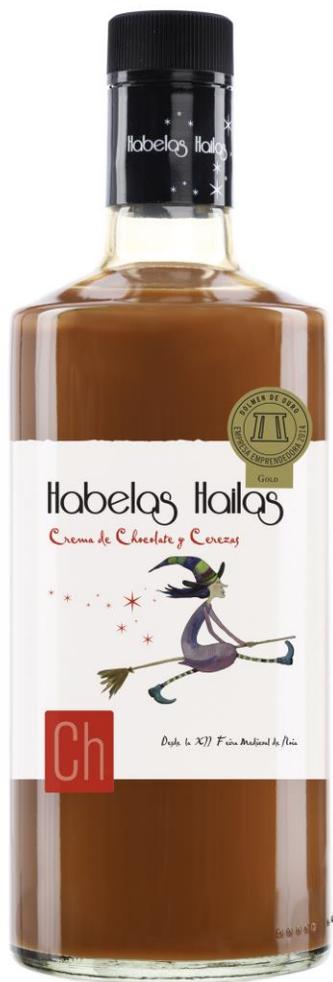
La crème de la crème



Ar Crema de Arroz con Leche **Pi** Crema de Piña **Mi** Crema de Mojito **Ta** Crema de Tarta de Almendra
Mf Crema Mediterránea **Fb** Crema de Frutas del Bosque **Cl** Crema de Licor **Cj** Crema de Café Jamaicano

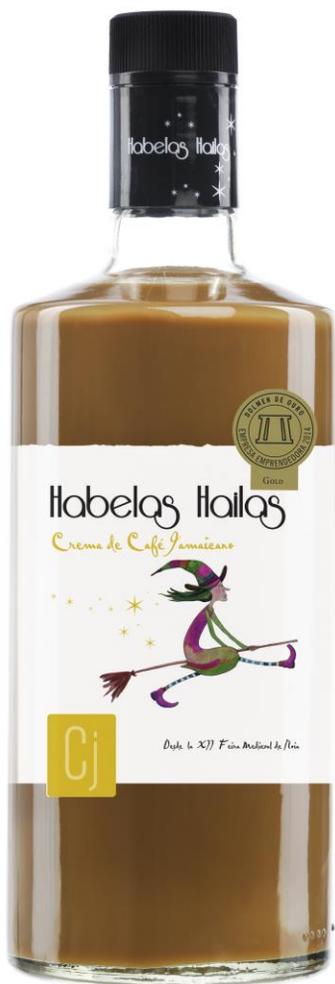
Cada crema posee su propio carácter

No te estanques con lo típico, conoce nuestra amplia gama de cremas de licor. Sabores únicos con los que amenizar cualquier encuentro.



Crema de Chocolate y Cerezas 15°

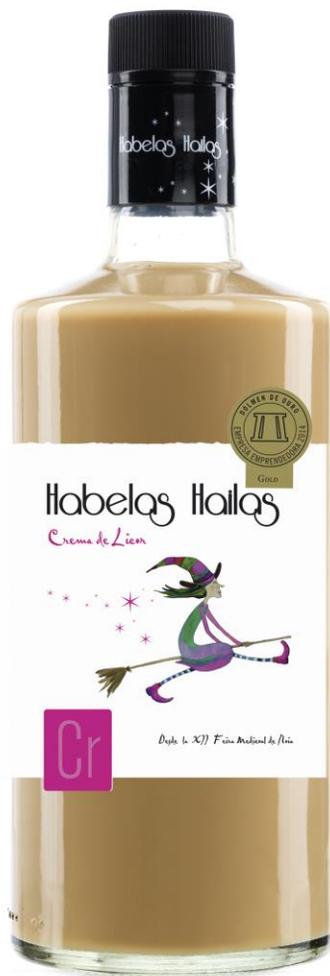
Esta crema es el resultado de la mezcla de una buena base láctea, nuestro aguardiente de Galicia, un inconfundible chocolate belga y un toque a cereza. Ideal tanto para tomar con hielo como para hacer deliciosos postres y cócteles.



Crema de Café Jamaicano 15°

Siguiendo el mismo método de elaboración de nuestra crema de orujo y combinándolo con el café de Jamaica y tofe, logramos esta sabrosa, exquisita y suave crema.

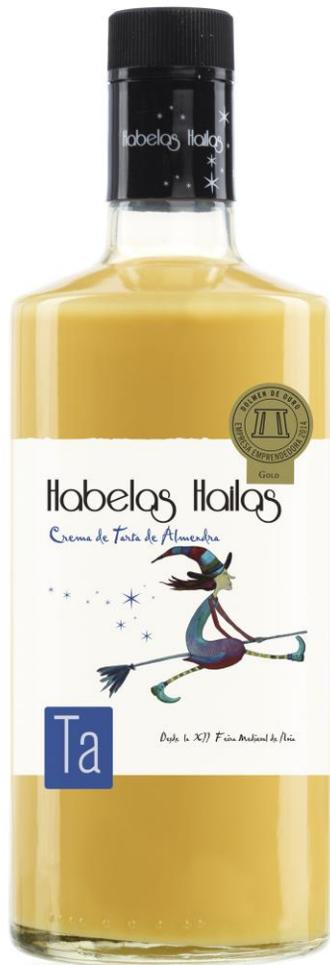
Sugerencias: Mezclando 10 cl de nuestra crema de café en una coctelera o batidora de vaso, 2 cubitos de hielo y decorando la copa con unos granos de café tendrás un exquisito cóctel.



Cr

Licor de Crema 15°

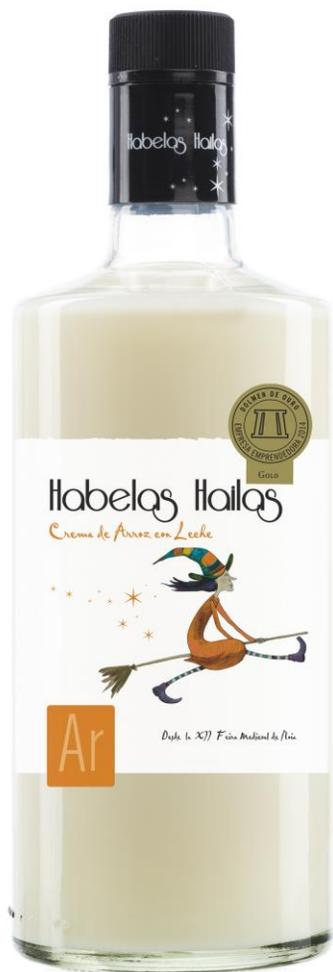
Nuestra crema de orujo está elaborada mediante técnicas de maceración y cocción heredadas de nuestros antepasados, utilizando productos de primera calidad, que se perciben en sus complejos y delicados aromas y en su extraordinaria suavidad y textura en boca. Ideal para tomar sola o añadir al café expreso. Aconsejamos consumirla a una temperatura de entre 2 y 6° en vaso frío y sin hielo.



Cr

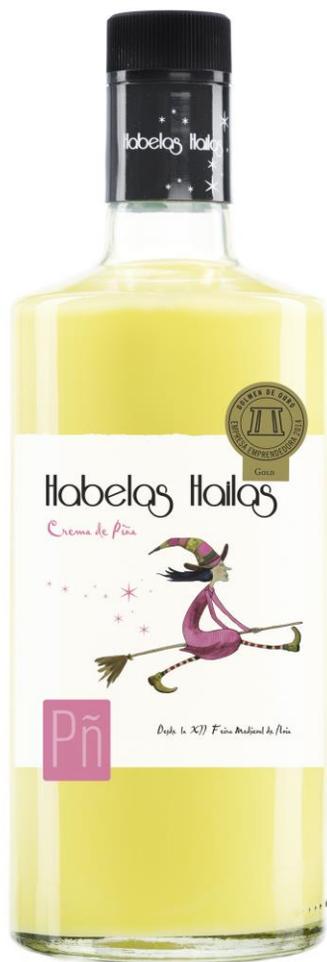
Crema de Tarta de almendra^{15º}

Combinando dos productos típicos de nuestra tierra, la crema de licor y la tarta de almendra, conseguimos una crema dulce con un toque a almendra, que no dejará indiferente a nadie. Ideal para sobremesas. Sírvasse frío, con o sin hielo.



Crema de Arroz con Leche 15°

Crema exquisita y dulce con un toque de canela y limón, ideal para una sobremesa. De textura cremosa y sabor único, nos recuerda uno de los postres más tradicionales de nuestra gastronomía. Se recomienda consumirla fría y sin hielo.



Pñ

Crema de Piña 15°

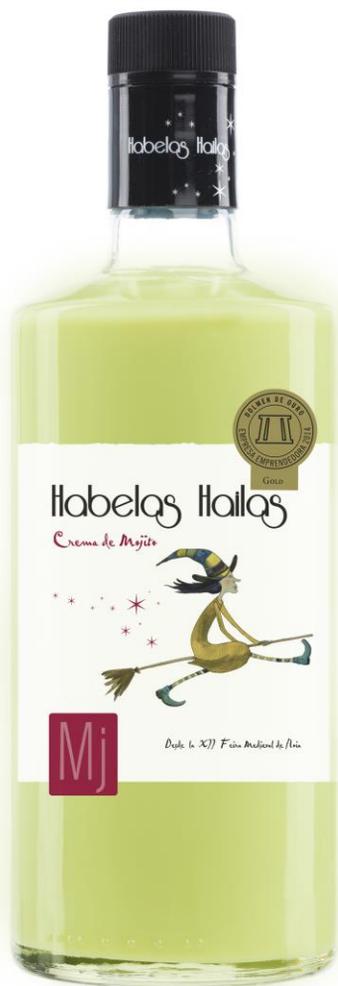
Deliciosa combinación de nuestro mejor aguardiente de Galicia, una base láctea de calidad con posterior maceración de piña que le aporta ese sabor tan tropical. Como resultado obtenemos una crema, suave, dulce y refrescante, ideal para tomar sola o crear combinados.



Ma

Crema Mediterránea 15°

Deliciosa combinación de nuestro mejor orujo de Galicia, una base láctea de calidad con posterior maceración de limón, naranja y mandarina, que le aportan ese sabor tan cítrico. Como resultado obtenemos una crema suave, refrescante y golosa, ideal para tomar sola o crear combinados.



Crema de Mojito 15º

Deliciosa crema resultado de la combinación de una base láctea de Galicia y nuestro orujo al que le añadimos hierbabuena natural, así obtenemos los matices herbáceos propios del mojito. Esta refrescante y sabrosa crema, posee multitud de posibilidades en coctelería pero también se puede tomar sola con hielo picado, así obtendrás un mojito made in Galicia..



¡CHUPICORNIOS!

cremas sabor a nube

¿Aún no los has probado?

Descubre los nuevos sabores Habelas Hailas de la mano de Chupicornio.

Ideales para unos tragos dulces o para crear riquísimos combinados.

- Fb** Crema de Nube con Frutos del Bosque
- Pf** Crema de Nube con Plátano y Fresa
- Mc** Crema de Nube con Mango y Coco



Crema de Nube con Plátano y Fresa 15°

Deliciosa combinación de nuestro mejor aguardiente de Galicia, una base láctea de calidad con posterior maceración de fresa y plátano que le aportan ese sabor a chuche. Como resultado obtenemos una crema, dulce y afrutada, ideal para tomar sola o crear combinados. Os proponemos sorprender a tus invitados con la receta de los barraquiños que podrás encontrar en nuestro facebook.



Mg

Crema de Nube con Coco y Mango 15°

Deliciosa combinación de una base láctea de calidad, nuestro mejor aguardiente de Galicia, mango y el exótico coco que le aporta ese sabor tan tropical. Ideal para crear combinados. Os proponemos la receta de los barraquiños que podrás encontrar en nuestro Facebook y con la que podrás sorprender a tus invitados.



Mg

Crema de Nube con Frutas del Bosque 15°

Nuestra crema con aguardiente está elaborada mediante técnicas de maceración heredadas de nuestros antepasados empleando productos de primera calidad.



Miniaturas 10 cl.

*Miniaturas personalizadas o sin personalizar para
eventos 10cl.*

Miniaturas

licores & cremas



Lf Licor Café de Galicia **Or** Orujo de Galicia **Lh** Licor de Hierbas de Galicia **Td** Tostada



Ar Crema de Arroz con Leche **Pf** Crema de Piña **Ar** Crema de Mojito **Ta** Crema de Tarta de Almendra
Mr Crema Mediterránea **Fb** Crema de Frutas del Bosque **Cr** Crema de Licor **Cj** Crema de Café Jamaicano
Ch Crema de Chocolate y Cerezas **Pf** Crema de Plátano y Fresa **Cm** Crema de Coco y Mango

Estuche 3 miniaturas 10cl



Estuche 3 miniaturas 10cl

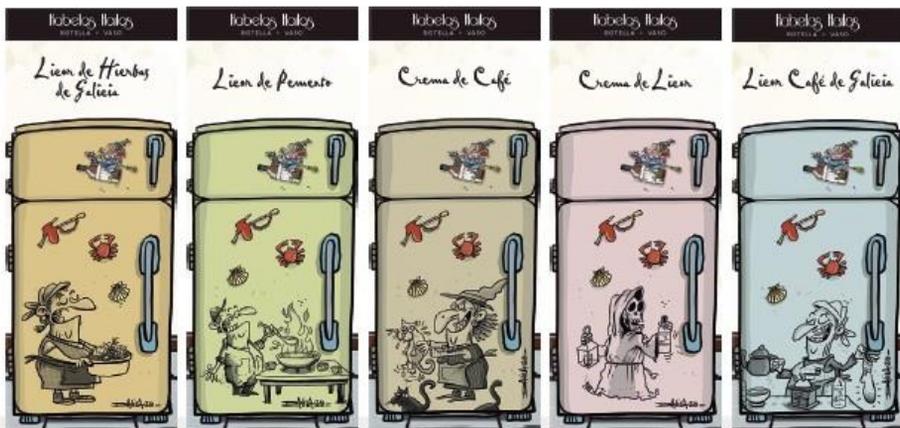
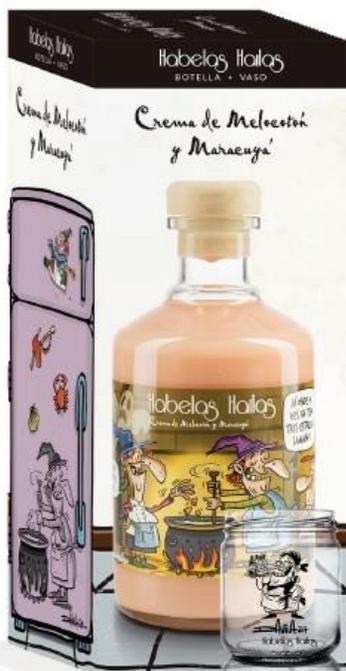


DAVILA 218

NEVERA

Para una Edición Especial, un regalo especial
Llévate las botellas con las ilustraciones de Davila en originales neveras que contienen de regalo un tarro de cristal personalizado.

70cl



Estuche botella 70cl Edición Davila con tarro A Gripina





Crema de Café 15º

Obtenemos esta sabrosa, suave, aterciopelada y exquisita crema combinando nuestro Orujo de Galicia, una base láctea de gran calidad, café de intenso aroma y un audaz y seductivo toque a tofe.

Ideal para tomar sola o combinada.

Aconsejamos consumirla a una temperatura de entre 2 y 6º.

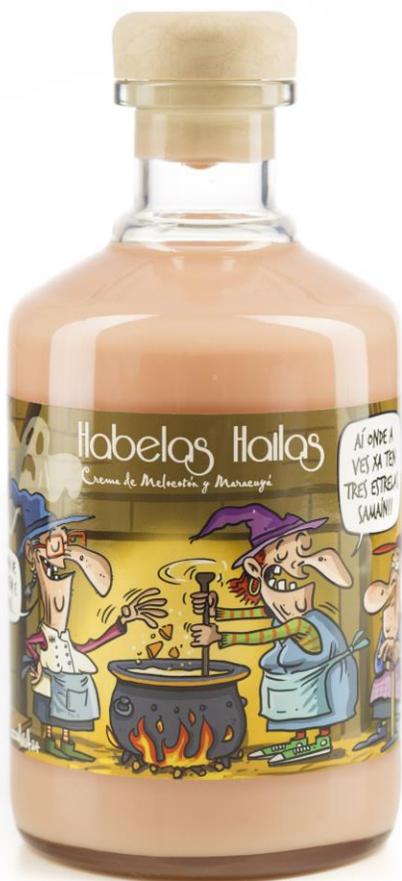
Presentación y capacidad del envase: Elegante botella baja de 70 cl decorada con una viñeta del humorista Davila que combina a la perfección el humor y las tradiciones de Galicia.



Crema de Licor 15°

Nuestra crema de orujo está elaborada mediante técnicas de maceración y cocción heredadas de nuestros antepasados, utilizando productos de primera calidad, que se perciben en sus complejos y delicados aromas y en su extraordinaria suavidad y textura en boca. Ideal para tomar sola o añadir al café expreso. Aconsejamos consumirla a una temperatura de entre 2 y 6°.

Presentación y capacidad del envase: Elegante botella baja de 70 cl decorada con una viñeta del humorista Davila que combina a la perfección el humor y la tradición gallega.



Crema de Melocotón y maracuyá 15º

Deliciosa crema elaborada a partir de Orujo de Galicia. Su elaboración sigue las auténticas tradiciones de destilación y sólo se utilizan ingredientes de alta calidad. En boca posee un equilibrio entre el dulce del melocotón, la acidez del maracuyá y el sabor astringente del aguardiente. Su textura es cremosa, ideal para tomar sola o combinada. Aconsejamos consumirla a una temperatura de entre 2 y 6º.

Presentación y capacidad del envase: Elegante botella baja de 0.70 cl decorada con una viñeta del humorista Davila que combina a la perfección el humor y las tradiciones de Galicia.



Licor café de pota 25º

Amparado por la Indicación Geográfica protegida "**Licor café de Galicia**", nuestro licor café es el fruto de la armonía perfecta entre dos productos de altísima calidad: el orujo y el café de Colombia. Su maceración en frío nos permite obtener una gran intensidad aromática.

Es un licor lleno de sabor, fragante, cálido y sedoso; posee una extraordinaria persistencia de los sabores postgusto. se recomienda servir frío entre 2 y 6º en vaso frío, no siendo recomendable añadir hielo.

Presentación y capacidad del envase: Elegante botella baja de 0.70 cl decorada con una viñeta del humorista Davila que combina a la perfección el humor y las tradiciones de Galicia.



Licor de hierbas de San Xoan 25º

Amparado por la Indicación Geográfica protegida "**Licor de hierbas de Galicia**", nuestro licor de hierbas es el fruto de la armonía perfecta entre productos de altísima calidad: el orujo y una cuidadosa selección de hierbas de Galicia (menta, manzanilla, hierba luisa, romero, orégano, tomillo, cilantro, azahar, hinojo, regalicia, nuez moscada y canela.). Su maceración en frío nos permite obtener una gran intensidad aromática. Es un licor pleno de sabor, fragante, cálido y sedoso; posee una extraordinaria persistencia de los sabores postgusto. Se recomienda servir frío entre 2 y 6º en vaso frío, no siendo recomendable añadir hielo.

Presentación y capacidad del envase: Elegante botella baja de 0.70 cl decorada con una viñeta del humorista Davila que combina a la perfección el humor y las tradiciones de Galicia.



Licor de pimiento picante 25º

Este peculiar licor de pimiento es el fruto de la armonía perfecta entre dos de los productos más tradicionales de Galicia: el aguardiente y los pimientos "uns pican e outros non", en el caso de nuestro licor "pica si o si". Su maceración en frío nos permite obtener una gran intensidad aromática. Es un licor pleno de sabor, fragante, cálido y sedoso; posee una extraordinaria persistencia de los sabores postgusto con una ligera presencia picante. Se recomienda servirlo frío, entre 2 y 6º en vaso frío, no siendo recomendable añadir hielo.

Presentación y capacidad del envase: Elegante botella baja de 0.70 cl decorada con una viñeta del humorista Davila que combina a la perfección el humor y las tradiciones de Galicia

Estuche 2 botellas 70cl Edición Davila



AVILA 218

MINIATURAS



¡También tienes la opción miniatura!

Si prefieres probarlas todas y hacerte con las viñetas, dispones de estas miniaturas de 10cl con los mismos sabores.

x Licor de Pimiento Picante

x Crema de Licor

x Licor de Hierbas de Galicia

x Crema de Café

x Crema de Melocotón y Maracuyá

x Licor Café de Galicia

Cuatro imprescindibles en toda sobremesa, Consello Regulador de Augardentes e Licores Tradicionais de Galicia.

Estuche 3 miniaturas 10cl Edición Davila



Estuche 3 miniaturas 10el Edición Davita



Estuche 3 miniaturas 10cl



Estuche 1 miniatura 10cl Edición Davila con tarro Agripina

DAVILA 2018
PACK MINI

**¡Minibotella + Tarro
especial Davila!**

Podrás seleccionar tu pack preferido
de miniatura y tarro personalizado
para coleccionar o regalar.

