

ALIANÇA CREAM

LICOR À BASE DE AGUARDENTE



17,0
%vol

6°C - 8°C



N/A



N/A



N/A



70cl



Caixa 6uni.
Peso da Caixa: 7,13 kg
Dimensões 0,225 x 0,153 x 0,324 m
Volume: 0,011 m3



Francisco Antunes

PERFIL

Inspirado na tradição e excelência da lendária Aliança Velha, nasce um licor cremoso que une herança e modernidade.

O Aliança Cream combina essa herança com um espírito contemporâneo, revelando notas de cacau, caramelo e café, envolvidas numa textura aveludada. Doce, equilibrado e sofisticado, proporciona uma experiência marcante.

Um prazer distinto, perfeito para saborear com gelo ou em cocktails criativos.

NOTAS DE PROVA

Este licor apresenta um aroma intenso e doce com destaque para notas de caramelo, café e frutos secos, com suaves notas de aguardente Aliança Velha.

Tem uma textura cremosa e aveludada sendo muito suave na boca.

ANÁLISES

ÁLCOOL (%VOL.): 17

ACIDEZ TOTAL (G/L AT): N/A

pH: N/A

SO2: N/A

AÇÚCAR TOTAL SAC/GLUC/FRUT. (G/L): 250

ALERGÉNIOS: Contém produtos lácteos

GASTRONOMIA

Pode ser consumido como aperitivo ou no final da refeição e ainda como cocktail, devendo ser servido fresco ou com gelo.

Consumir de preferência antes de: Lote/Ver Garrafa
Longevidade prevista: 1 ano após engarrafamento: ver garrafa
Para melhor conservação manter à temperatura ambiente.

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL:



HISTÓRIA

A Aliança Vinhos de Portugal dá um novo passo na sua trajetória de inovação com o lançamento da sua Aliança Cream — um licor à base de aguardente, uma proposta distinta que combina a tradição das nossas caves com uma textura cremosa e surpreendente. Criada para consumidores que valorizam sabores envolventes e experiências diferenciadas, este licor apresenta um perfil mais suave e versátil, ideal para momentos de prazer descontraído. Uma nova expressão de sabor que reforça o espírito criativo e a excelência que marcam a Aliança.

Revisto em 04/02/2026



BACALHÔA

Estrada Nacional 10,
Vila Nogueira de Azeitão
2925-901 Azeitão



ALIANÇA

Rua do Comércio, 444
Apartado 6
3781-908 Sangalhos

bacalhhoa.pt

+351 212 198 060 | +351 212 198 066 | info@bacalhhoa.pt