

# Licor dera Val d'Aran



---

Licorera dera Val d'Aran - carretera Gausac, s/n Vielha

# Licor dera Val d'Aran

---

*Hace aproximadamente dos décadas, en el hermoso Valle de Aran, una familia redescubrió una tradición perdida. En nuestra familia, era costumbre la elaboración de licores utilizando las cosechas de frutos silvestres que se podían encontrar en nuestro Valle, tales como el cassis, las nueces o los arándanos...*

*Unos años más tarde, haciendo limpieza en la casa familiar, encontramos antiguas botellas de licores junto con su receta. Estos licores estaban hechos por nuestra abuela y habían estado almacenados durante mucho tiempo. Después de unos años de investigación, conseguimos dar con la misma receta, con la que logramos los mismos sabores que tradicionalmente se elaboraban.*

*Así, decidimos revivir la tradición familiar con la Licorera dera Val d'Aran. La empresa familiar sigue creando los tres tipos de licores con la misma receta que nuestra querida abuela, manteniendo viva la tradición familiar junto con la riqueza del Valle de Aran.*



Cassis



Aigua de Noces



Pacharan

# Licor dera Val d'Aran

---

## Licor de Cassis

*Dulce y de tonalidad oscura, con un sabor distintivo agridulce. Es un ingrediente común en cócteles clásicos como el Kir Royale, donde se combina con vino blanco o champán. También se utiliza en la preparación de postres y salsas, y a menudo se sirve como licor digestivo o aperitivo.*



*Extractos naturales  
20 y 70 cl.  
15% vol.*



# Licor dera Val d'Aran

---

## Licor de Pacharan



*Se elabora macerando endrinas en aguardiente anisado junto con azúcar, consiguiendo su característico color rojizo y un sabor agri dulce con matices anisados. Es apreciado por su sabor distintivo y es conocido por ser un licor digestivo. Se suele servir en chupitos, con hielo o en cócteles.*



*Extractos naturales  
70 cl.  
25% vol.*

# *Licor dera Val d'Aran*

---

## *Licor de Aigua de Nodes*



*Con un sabor único y complejo que combina notas amargas y dulces, junto con matices de nueces y especias. Es apreciado por su sabor distintivo y a menudo se consume como aperitivo o licor digestivo. También se utiliza en cócteles o en la preparación de postres y platillos gourmet.*

*Extractos naturales  
70 cl.  
30% vol.*



# *Licor dera Val d'Aran*

---



+34 630 95 67 97

*cateringaran@cateringaran.com*

---

*Licorera dera Val d'Aran - carretera Gausac, s/n Vielha*