



DESCRIPCIÓN DEL LOTE

HERBERO DULCE: Bebida espirituosa obtenida por la destilación de plantas recolectadas en la zona de la Sierra de Mariola y alcohol neutro de origen agrícola con una maceración previa de dichas hierbas en una solución hidroalcohólica del 60% en volumen mínimo durante al menos 10 días. Se separarán las cabezas y las colas resultantes de la destilación, que podrán redestilarse tantas veces como se desee. El alcoholato obtenido se le añadirá alcohol, agua y extracto de anís y deberá permanecer un mínimo de dos meses en reposo antes de su embotellado. En el Herbero dulce el contenido mínimo de azúcar es de 30 g/l. Una vez pasado este tiempo, el producto se filtra, se embotella y se almacena hasta que se comercializa. El producto cumple lo establecido en la Orden del 27 de julio de 1993 por las que regula las denominaciones específicas "Aperitivo Café de Alcoy", "Cantueso Alicante", "Herbero de la Sierra de Mariola (Alicante)" y "Anís Paloma de Monforte del Cid" y el Reglamento (CE) nº 110/2008 relativo a la definición, presentación etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas. Se suministra un envase de 70 cl.

TURRÓN A LA PIEDRA: Como anécdota, en una carta firmada por Felipe II se constata que no se podía gastar más de 50 libras cada año en turrón. El turrón a la piedra que les ofrecemos se hace con un 80 % de almendra Marcona y un 20% azúcar, y lleva canela y limón rallado. El peso bruto de la caja de turrón a la piedra es de 520 gr. (420 gr. peso neto).

PELLADILLAS: De las Peladillas existen datos de que en 1881 ya se fabricaban en Casinos Valencia. Se tiene constancia de que en Alcoy sobre 1890 comienzan las primeras elaboraciones, teniendo una enorme aceptación y pasando a ser uno de los dulces más tradicionales y reconocidos de la ciudad. La desaparecida Fábrica de Peladillas de Emilio Roig fue pionera en su elaboración. Posteriormente en la Fábrica del Campanar alcanzaron la fama que continúan teniendo en la actualidad. Las Peladillas se elaboran a partir de almendra Marcona 100% cubiertas con azúcar. El peso de la bolsita del Lote Solidario es de 100 gr.



PRECIOS DEL LOTE:

El coste total con IVA incluido del Lote Solidario, puesto en la dirección de la Sede del Club (Portes pagados) y teniendo en cuenta las cantidades solicitadas será el siguiente:

- 1 Lote.....22,50 €
- 2 a 4 Lotes.....21,50 € cada uno
- 5 a 9 Lotes.....20,50 € cada uno
- Más de 10 lotes.....19,50 € cada uno

El coste total con IVA puesto en la dirección de la sede del Club, en Mallorca, Ceuta y Melilla es:

- De 2 a 4 Lotes a.....26 € unidad
- De 5 a 9 Lotes a.....22,50 € “
- A partir de 10 Lotes a.....20,50 € “

Y para Baleares (IM/ Islas Menores con reexpedición):

- De 2 a 4 Lotes a.....29 € unidad
- De 5 a 9 Lotes a.....24 € “
- A partir de 10 Lotes a.....21 € “



PEDIDOS: Deben hacer su pedido por e mail a:

proyectossolidarios@rotaryalcoyfontroja.es

O por fax 965335562 (Att. Rafael Doménech)

En cualquier caso, indiquen:

1/ Fecha de pedido, persona que lo realiza y telf. contacto

2/ Nombre y número del Rotary Club

3/ Datos facturación y envío (Nombre, dirección y NIF)

4/ Número de lotes solicitados

5/ Teléfono de contacto para entrega.

6/ Adjuntar el justificante de la transferencia o ingreso bancario.

Si desean recibir el lote para consumirlo en las fechas navideñas, lo deseable es que el pedido nos llegue máximo el día 4 de diciembre, dado que el turrón se elabora a propósito.

FORMA DE PAGO:

Transferencia o ingreso bancario en la cuenta de:

Distribuciones Sinc & Sancho, S.L.U.

IBAN.- ES04 0081 1003 0300 0106 4010

Adjuntar justificante de la transferencia al pedido (Gracias).