

destileriasdegalicia.com
info@destileriasgalicia.com

988 322 481

A Proba, 43
32317 O Barco
Ourense

Dossier

Destilerias
GALICIA^{de}

Índice de Contenido

02

Inicio 03

Filosofía e identidad 03

Cronología 04

**Distribución y
posicionamiento** 05

Productos 06

Chisqueta

Val de Farelo

Gin Namaré

Tres litros



INICIO

Fundada en 1991, somos una empresa familiar de destilación que ha pasado por tres generaciones. Nos enorgullece nuestra larga historia en el arte de destilar, que combina tradición con innovación para ofrecer productos de alta calidad.

FILOSOFÍA E IDENTIDAD

En el corazón de nuestra empresa reside el compromiso por entender las necesidades de nuestros clientes y cumplir sus expectativas.

Valoramos mucho la innovación, y nos esforzamos por mantenernos a la vanguardia de las nuevas tendencias en el sector.

Creemos en la importancia de adaptarnos de forma eficaz a los cambios del mercado y de la sociedad, manteniendo siempre nuestra esencia y calidad en cada paso que damos.



1991

Fundación de la empresa

Nos especializamos en la destilación y destinamos toda nuestra producción a fábricas de licores.

1998

Lanzamiento de Chisqueta

Nuestra primera línea de licores bajo la marca "Chisqueta" incluye Aguardiente de Orujo, Licor de Hierbas y Licor de Café.

2000

Modernización de las instalaciones

Ampliación de la zona de embotellado y aumento de la capacidad de almacenamiento.

2003

Lanzamiento de Val de Farelo

Con esta nueva marca, ampliamos la gama de productos y referencias para cubrir un mayor nicho de mercado.

2009

Nuevo formato

Lanzamiento del formato de tres litros, muy demandado por el canal HORECA (hostelería, restaurantes y cafeterías).

2013

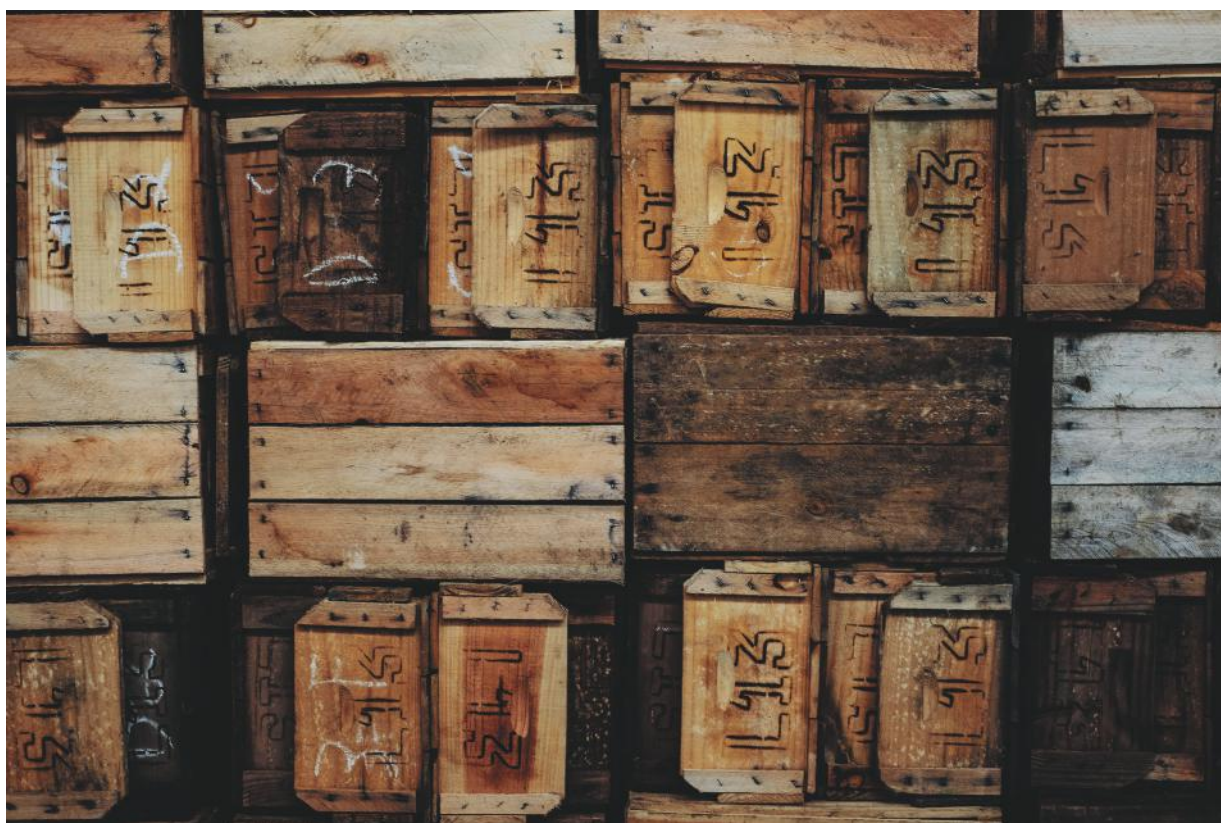
Consolidación de alianzas estratégicas

Mejoras de la eficiencia en la cadena de suministro, fortaleciendo la presencia en el mercado nacional.

2020

Lanzamiento de Namaré

Inicio de la elaboración de nuestra propia Ginebra y Ginebra de Fresa bajo la marca "Namaré".



DISTRIBUCIÓN Y POSICIONAMIENTO COMERCIAL

Actualmente, nuestra empresa ha establecido una sólida presencia en una parte del territorio nacional. Hemos alcanzado un punto de madurez en el que contamos con instalaciones modernas y eficientes que nos impulsan a buscar nuevos canales de distribución para expandir y reforzar nuestra cobertura a nivel nacional. Esta iniciativa hacia la expansión va de la mano con nuestra visión de internacionalización, donde apostamos por llevar nuestros productos más allá de nuestras fronteras, ampliando así nuestra posición al mercado global.



Chisqueta

Representando nuestra marca más tradicional, Chisqueta es sinónimo de calidad y autenticidad en el mundo de la destilación.



Licor de café



Orujo



Licor de hierbas





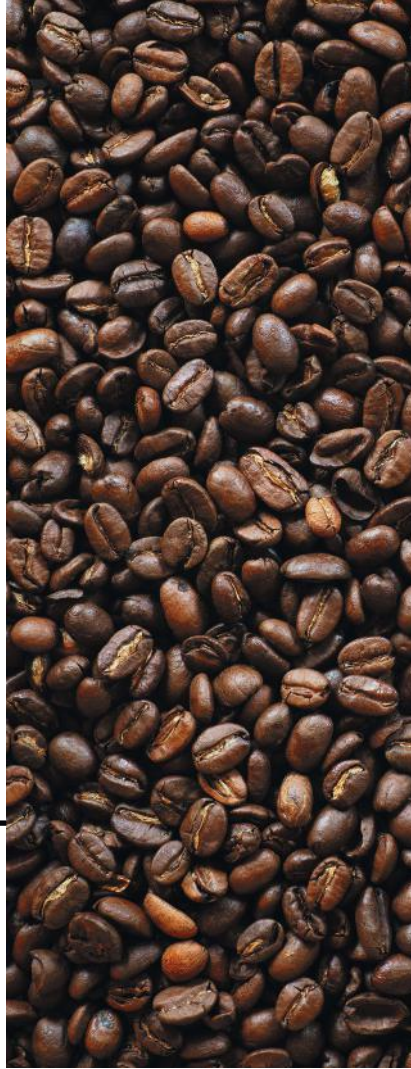
Licor de **HIERBAS**

Extraída directamente del bagazo de la uva, añadiendo en la destilación hierbas naturales como Manzanilla, Hierba Luisa, Té, Azahar, Canela y una gran variedad de hierbas medicinales, dulcificada ligeramente con azúcar.

Tiene un suave sabor apto para toda clase de paladares.

Es preferible servirla fría o al natural en copa fría. Si se enfría excesivamente no se aprecian sus aromas.

35° - 70 cl.



Licor de **CAFÉ**

Licor elaborado artesanalmente mediante una sabia y secreta mezcla tradicional, a partir de infusión del mejor café con aguardiente de orujo, dulcificado ligeramente con azúcar.

Es conveniente servir frío o al natural en copa fría.

No servir helado, ya que si se enfría excesivamente no se aprecia su aroma.

35° - 70 cl.



Aguardiente de **ORUJO**

Se obtiene por destilación artesanal de los bagazos procedentes de la vinificación de uvas cosechadas en Galicia, principalmente de la comarca de Valdeorras.

Las particulares condiciones climáticas, la selección de variedades, la experiencia, el cariño y el saber hacer del destilador, le proporcionan a nuestro aguardiente unas características aromáticas inconfundibles y agradables a los paladares mas exigentes.

Producto natural, sin aditivos. Servir entre 8° y 12°.

45° - 70 cl.

PRODUCTOS

Val de Farelo



Licor de **CAFÉ**

Perfecta fusión de licor y café que ofrecen un sabor y aromas únicos.

30° - 70 cl.



Aguardiente de **ORUJO**

Extraída por destilación del bagazo de la uva, producto de una tierra fértil y unas manos expertas que han sabido cuidarlas.

40° - 70 cl.



Licor de **HIERBAS**

La sabia mezcla de hierbas aromáticas con el mejor aguardiente proporcionan un licor suave y lleno de matices.

30° - 70 cl.



Bajo esta marca ofrecemos una amplia variedad de referencias, desde clásicos hasta innovadores, adaptados a los gustos más exigentes de nuestros clientes.



Crema de ORUJO

Sabor y cremosidad exquisitos, un regalo para el paladar más exigente.

15° - 70 cl.



Crema de CHOCOLATE Y CEREZAS

Toda la cremosidad de la crema con un delicioso toque de chocolate y cerezas.

15° - 70 cl.



Licor de ORUJO CON MIEL

La fuerza del orujo y el suave toque de la miel, nos transportan a paisajes sembrados de aromas y sensaciones.

30° - 70 cl.



Aguardiente TOSTADA

Esta fusión de aguardiente de orujo con azúcar caramelizado y una selección de hierbas aromáticas, da como resultado un exquisito licor de elegante color caramelo.

30° - 70 cl.

namaré

Nuestra línea de ginebras premium, que incluye Classic y Rosé, ofrece una experiencia de sabor única y refinada para los amantes de la coctelería y la buena mesa.



Gin **CLASSIC**

Exquisito destilado de intenso sabor con una sabia y cuidada mezcla de botánicos.

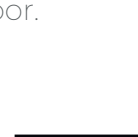
40° - 70 cl.



Gin **ROSÉ**

Añadiendo el dulce y sabroso sabor de la fresa, obtenemos este Gin de equilibrado sabor.

38° - 70 cl.



Tres Litros

En respuesta a la demanda del canal HORECA, ofrecemos un formato de tres litros, que combina operatividad con calidad, siendo una opción popular entre los profesionales de la hostelería.



Licor de
CAFÉ

30° - 3 litros

Licor de
HIERBAS

30° - 3 litros

Crema de
LICOR

15° - 3 litros

Aguardiente de
ORUJO

40° - 3 litros



BÚSQUEDA DE TENDENCIAS Y PERSONALIZACIÓN

Nos mantenemos constantemente atentos a las tendencias del mercado, analizando las necesidades de nuestros clientes. Además, ofrecemos la posibilidad de desarrollar marcas propias, adaptadas a las preferencias específicas de cada cliente.



CONTACTO

destileriasdegalicia.com

info@destileriasgalicia.com

988 322 481

A Proba, 43
32317 O Barco
Ourense