

ELABORACIÓN ARTESANAL DE LICORES

Elaboración casera de licores y anisados a partir de distintas bases alcohólicas y productos aromatizantes

- Materias primas.
- Alcoholes base.
- Aguardientes de orujo, anisados dulces y secos.
- Aromatizantes.
- Frutos y hierbas silvestres y frutos de cultivo.
- Otras materias (café, miel, etc.).
- Proceso de elaboración.
- Esterilización de los materiales.
- Preparación de almíbar, alcoholes y elaboración de las mezclas finales.
- Tiempos de preparación y conservación.

Precio: 20 € / persona

23 de Febrero de 2013
10:00h a 14:00h

heliconia
s. coop. mad.



Todos los asistentes se llevarán un licor elaborado

Información y contacto

Correo e': formacion@heliconia.es

Teléfonos: 915412613 · 628794432 · 689589682

Lugar: C/ Montera, 10, piso 3, local 7



www.heliconia.es

✉ cooperativa@heliconia.es

🐦 @HeliconiaCoop

📘 HeliconiaS.Coop.Mad



Esta entidad pertenece al
**Mercado
Economía
Social
Madrid**

ELABORACIÓN ARTESANAL DE LICORES

Elaboración casera de licores y anisados a partir de distintas bases alcohólicas y productos aromatizantes

- Materias primas.
- Alcoholes base.
- Aguardientes de orujo, anisados dulces y secos.
- Aromatizantes.
- Frutos y hierbas silvestres y frutos de cultivo.
- Otras materias (café, miel, etc.).
- Proceso de elaboración.
- Esterilización de los materiales.
- Preparación de almíbar, alcoholes y elaboración de las mezclas finales.
- Tiempos de preparación y conservación.

Precio: 20 € / persona

23 de Febrero de 2013
10:00h a 14:00h

heliconia 
s. coop. mad.



Todos los asistentes se llevarán un licor elaborado

Información y contacto

Correo e': formacion@heliconia.es

Teléfonos: 915412613 · 628794432 · 689589682

Lugar: C/ Montera, 10, piso 3, local 7



www.heliconia.es

✉ cooperativa@heliconia.es

🐦 @HeliconiaCoop

📘 HeliconiaS.Coop.Mad



Esta entidad pertenece al
**Mercado
Economía
Social
Madrid**

ELABORACIÓN ARTESANAL DE LICORES

Elaboración casera de licores y anisados a partir de distintas bases alcohólicas y productos aromatizantes

- Materias primas.
- Alcoholes base.
- Aguardientes de orujo, anisados dulces y secos.
- Aromatizantes.
- Frutos y hierbas silvestres y frutos de cultivo.
- Otras materias (café, miel, etc.).
- Proceso de elaboración.
- Esterilización de los materiales.
- Preparación de almíbar, alcoholes y elaboración de las mezclas finales.
- Tiempos de preparación y conservación.

Precio: 20 € / persona

23 de Febrero de 2013
10:00h a 14:00h

heliconia 
s. coop. mad.



Todos los asistentes se llevarán un licor elaborado

Información y contacto

Correo e': formacion@heliconia.es

Teléfonos: 915412613 · 628794432 · 689589682

Lugar: C/ Montera, 10, piso 3, local 7



www.heliconia.es

✉ cooperativa@heliconia.es

🐦 @HeliconiaCoop

📘 HeliconiaS.Coop.Mad



Esta entidad pertenece al
**Mercado
Economía
Social
Madrid** 