



ACERCA DE NOSOTROS

Güela Manuela es una empresa leonesa dedicada a la fabricación y distribución de Licor de Leche. Nuestro exquisito producto y su sabor único son fruto de una cuidada elaboración artesanal que mima cada fase del proceso productivo

¿QUÉ ES EL LICOR DE LECHE Y CÓMO SE OBTIENE?

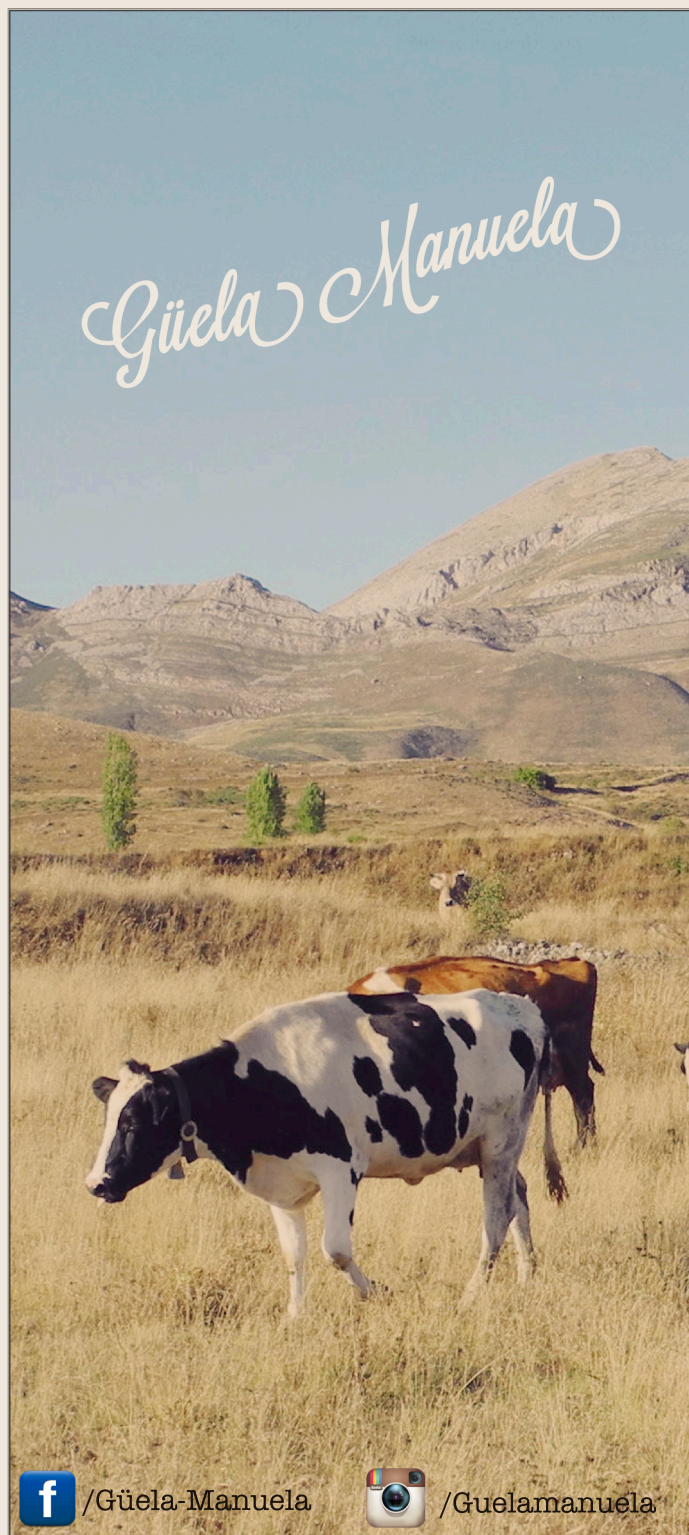
Güela Manuela es un licor que se obtiene por maceración, no por destilación. Es decir, mezclamos todos los ingredientes en un depósito y los dejamos reposar.

¿CONTIENE LECHE?

Si, Güela Manuela lleva una mezcla de alcohol y leche de vaca a partes iguales, por lo que no es apto para alérgicos a la lactosa.

ENTONCES, ¿PORQUÉ NO ES BLANCO?

Tras la maceración, Güela Manuela pasa por un proceso de filtrado en el que se extrae el licor y se desechan los residuos. Durante esta fase extraemos, entre otras cosas, la caseína, que es una proteína presente en la leche que le otorga el color blanco.



/Güela-Manuela



/Guelamanuela

★ LICOR DE LECHE ★

Güela Manuela



QUALITY

Licor de leche elaborado con las mejores materias primas de la región