

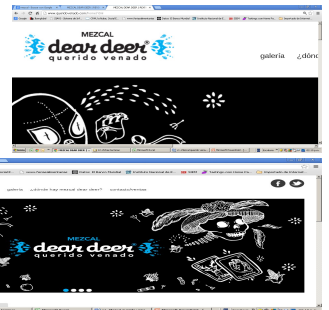
Mezcal Querido Venado


Producto	Mezcal
Contenido de Alcohol	

<p>MEZCAL El Mezcal es artesanal</p>	<p>A) Lugar de origen</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Mezcal en Oaxaca (sur de México) ✓ Tequila en Jalisco (occidente de México)
	<p>B) Proceso de elaboración</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El mezcal es artesanal 100 % agave (no utiliza químicos) ✓ Una variedad del mezcal es el tequila, el tequila es industrial.
	<p>C) Especie de agave(maguey)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El mezcal es de agave Angustifolia Haw, tiene más azúcares y es más grande. ✓ Para el tequila se utiliza el agave Tequilana Weber variedad azul
	<p>D) Sabor</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ El mezcal tiene un sabor fuerte aromático ✓ El tequila es neutro.
	<p>E) Para reconocer un Mezcal tradicional.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. En la etiqueta debe presentar la frase "100 % Agave", lo que indica que está hecho solamente de maguey. 2. La graduación o riqueza alcohólica mínima debe ser de 45 % <u>ALC. VOL.</u> 3. Debe indicar el estado y municipio o población de origen, el tipo de maguey o magueyes usados y puede incluir opcionalmente el nombre del maestro mezcalero que lo destiló. 4. Al mover ligeramente la botella debe presentar "perlado", a menos que se trate de un mezcal de 55 % ALC. VOL. o mayor riqueza alcohólica, en cuyo caso la perla sólo se formará momentáneamente al agitarlo; a mezcales como estos se les llama "de puntas".

Dear Deer joven





	<p>Reglas básicas para beber mezcal y de manera especial : Dear Deer:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El Mezcal es una bebida FINA 2. El Mezcal va perfecto con cualquier coctél 3. El Mezcal no se toma de hidalgo, olvida los famosos "shots" 4. El Mezcal no provoca cruda
---	---

Contenido neto (ml)	750 ml
Embarque y forma de pago	
Fracción arancelaria	2208.90.99
Documentos principales	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Factura comercial ✓ Lista de empaque ✓ Despacho aduanal ✓ Certificación de Origen ✓ Certificado de Exportación de Tequila expedido por el CRT ✓ Certificado calidad y cuantificación de mercancías ✓ Registro en la FDA (FoodDrugsAdministration)
FOB :	US \$ N/ Box
Port:	Puerto de Manzanillo, Colima
Pedido mínimo	"N" cajas
Botellas por caja	"12" (¿)
Tiempo de entrega	"N a n" semanas
Forma de pago	
Producción mensual	450,000 litros mensuales
Estacionalidad	Todo el año
Oportunidades	Demanda creciente en USA – incremento oferta

