

# ALMA FINCA®

## LICOR DE NARANJA

CAPTURE LA ESENCIA DE YUCATÁN,  
LA CAPITAL DE LOS CÍTRICOS EN MÉXICO.

A través de sus auténticos y exóticos sabores, Alma Finca crea una nueva forma muy mexicana de disfrutar de una Margarita.

Creado y producido por Casa Lumbre, Alma Finca, es el único licor de naranja premium elaborado en México con ingredientes frescos cosechados por productores locales.

### SIGNIFICADO DE ALMA FINCA

*Alma:* El corazón de nuestra “Alma” es Mérida – el alma de Yucatán y el centro de su cultura. La abundancia y la grandeza del viejo mundo de esta región representan un nuevo panorama en el mundo de los destilados mexicanos.

*Finca:* La Península de Yucatán es el corazón de nuestro lugar de origen, la cual nos ofrece dentro México los ingredientes primitivos más frescos, a través de sus frutas y sabores que representan nuestra tierra, y que son la conexión con nuestra identidad.



## PRODUCCIÓN + DESTILACIÓN

Alma Finca es elaborado a partir de una combinación de ingredientes locales, como cáscaras de naranja dulces y amargas, hojas de lima frescas, flores de cítricos y toques de especias.

## BOTÁNICOS

Naranja Agría	Hojas de Limón
Naranja Dulce	Hojas de limón Persa
Hojas de Naranja	Pimienta gorda y especias

## PERFIL DE SABOR

**Boca** El perfil de sabor natural donde predomina la combinación de naranja dulce y naranja agria, notas dulces y caramélicas balanceadas, sensación de sedosidad que permanece hasta el retrogusto.

**Nariz** Podemos percibir notas de cáscara de naranja, notas florales, y ligeras notas de pimienta.

**Estas notas vegetales profundas y su frescura, inspiran nuevas y versátiles creaciones para la coctelería.**

## CONSUMIDOR TARGET

En búsqueda de una margarita elaborada con ingredientes 100% mexicanos.

### EXPERTOS EN GASTRONOMÍA

Atraídos por el patrimonio sensorial mexicano y en búsqueda constante de nuevas experiencias.

## ON TRADE

BARES DE MIXOLOGÍA  
BARES O RESTAURANTES MEXICANOS Y DE ALTA COCINA  
RESTAURANTES DE ALTA COCINA  
CADENAS HOTELERAS

## OFF TRADE

Disponible en las principales cadenas de mayoristas a nivel nacional.  
Disponible en tiendas especializadas del canal moderno.  
Disponible online en Amazon y Mercado Libre.

## EJECUCIÓN OFF TRADE

1. Posicionar Alma Finca en la sección de licores, entre Controy, Cointreau y Gran Marnier.
2. Contar con al menos dos frentes en el anaquel para asegurar visibilidad de marca.
3. Precio sugerido de venta:

## SET COMPETITIVO



## DRINK STRATEGY



## MARGARITA MEXICANA

50 ml Tequila  
30 ml Alma Finca  
30 ml Jugo de Limón verde sin semilla

Agregar todos los ingredientes en un shakear, mezclar dos veces con hielo y colar  
Agregar los garnish

*Garnish:* escarchado sal rosa fina, media rodaja delgada de naranja a un bord

*Vaso:* Margarita, Coupette



## ALMA FINCA SPRITZ

40 ml Alma Finca  
10 ml Limón amarillo  
30 ml Topochico  
60 ml Prosecco

Agregar todos los ingredientes en una copa con hielo y mezclar. Agregar los garnish.

*Garnish:* rodaja limon amarillo

*Vaso:* Copa de vino



## ORANGE COSMO

45 ml Vodka  
20 ml Alma Finca  
7 ml Jugo de limón  
30 ml Jugo de arándano o granada

Agregar todos los ingredientes en un shaker sin hielos

*Garnish:* rodaja limon amarillo

*Vaso:* Copa Coupette o Martini

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO	CÓDIGO BARRAS EAN-13 (Botella)	CÓDIGO BARRAS DUN-14 (Corrugado)	BOTELLA			PESO POR BOTELLA (kg)	CAJA			PESO POR CAJA (kg)	PALLET						
			DIMENSIONES (cm) LARGO / ANCHO / ANCHO				PIEZAS POR CAJA	DIMENSIONES (cm) LARGO / ANCHO / ANCHO			PIEZAS POR PALLET	CAJAS POR PALLET	CAJAS POR CAMA	NO. DE CAMAS	DIMENSIONES (cm) LARGO / ANCHO / ANCHO		PESO (kg)
Licor de Naranja Alma Finca	—	—	8.6	8.6	27.9	1.4	6 pk	27.2	18.1	28.4	8.5	660	110	22	5	120 x 100 x 157	953