

O -

BARRILES

Barril-Cuba Vinagrera de 3 litros

Precio unitario (unidad): \$204 000

Este barril se utiliza para la fermentación de vinagre ya sea de frutas o de otro tipo. Al recibir el barril por favor dejarlo con agua por un periodo de 3 a 5 días, para que la madera crezca y cure el barril para poder introducir el licor para añejar. Nunca dejar el barril sin 3/4 partes de su contenido con líquido, ya que si pasa esto las duelas se secan y va a presentar filtraciones. Este producto tiene incluido en su precio un obsequio que es el pirograbado de un nombre que el cliente elija.

[Información](#)

Opiniones de los usuarios: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrese para escribir una opinión.