

A new and profitable application in the field of vegetable transformation is the preparation of liqueurs coming from cold infusion of fruit or herbs. Among the many possible liqueurs it is worth mentioning: the liqueurs of lemon, strawberry, walnut, myrtle, etc.

The smallest laboratory has a daily capacity of 1000 bottles and is composed of the following units:

- * *preparation of the fruit*
- * *storage of the raw material*
- * *preparation of the syrup*
- * *preparation of the liqueur*
- * *storage*
- * *bottling*

Un nuevo y rentable campo de aplicación de la transformación de los vegetales es la preparación de los licores para infusiones en frío de fruta o hierbas. Entre los más famosos recordamos el licor de limón y el licor de fresas, de nuez, de hinojo y muchas especialidades locales.

El laboratorio más pequeño tiene una capacidad de 1.000 botellas al día y está compuesto por las unidades siguientes:

- * *Elaboración y preparación de la fruta*
- * *Almacenamiento materias primas*
- * *Infusión*
- * *Preparación del almíbar*
- * *Preparación del licor*
- * *Almacenamiento*

