

Anís Raza



Fundada en 1.876. El finísimo anís Raza, es el resultado final de un cuidadoso proceso de elaboración. Este proceso está íntimamente ligado al alambique. Compuesto por las calderas, las cabezas de las calderas y el serpentín, todas sus piezas están fabricadas en cobre.

En el interior de las calderas, una mezcla de alcohol, agua y matalahúga, es llevada a ebullición mediante el calentamiento de la misma por quema de leña de olivo.

En el interior el alambique se produce entonces la destilación de la mezcla, que puede durar entre doce y catorce horas. El anís de Raza es sometido dos veces a este tratamiento, siendo este proceso de 'bidestilación' el que caracteriza la calidad de nuestros productos.