



Tequila Corralejo

Tequila Blanco 100 % Agave

Vor rund 250 Jahren gegründet zählt Hacienda Corralejo zu den ersten kommerziell arbeitenden Destillen. Seit dem hat sich die Herstellung kaum verändert. Ohne chemische Zusätze, ohne Farbstoffe, nur aus dem reinen Saft der Agave wird Corralejo Tequila auch heute noch destilliert.

Almost 250 years ago, Hacienda Corralejo was founded and became the first estate in Mexico to produce commercial tequila. Since this historic date in 1755, the distillation methods of Tequila Corralejo have been preserved, refined and developed into a skilled craft only attainable by master artisans of tequila making.

Goldmedaillengewinner Spirituosen WM 2008.

Farbe: klar
Duft: weiße und rote Pfefferkörner mit Kräuter Nuancen
Geschmack: feine Noten von Agave und grüner Minze

Gold medal, World Spirit Competition 2008.

Color: pure, clear
Nose: white, pink peppercorns, herbal undertones
Taste: agave flavour, spearmint

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Wight/bottle/case
38%	1,35 kg / 9,2 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
Tequileria Corralejo, SA de CV	23,7 x 39,0 x 16,5
	Karton/Lage Cases/Layer
	24 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
802111	4
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
750 3000 677 331	576 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Wight/pallet
1750 3000 677 338	883,2 kg



www.tequilas.info



Tequila Corralejo

Tequila Reposado 100 % Agave

Vor rund 250 Jahren gegründet zählt Hacienda Corralejo zu den ersten kommerziell arbeitenden Destillen. Seit dem hat sich die Herstellung kaum verändert. Ohne chemische Zusätze, ohne Farbstoffe, nur aus dem reinen Saft der Agave wird Corralejo Tequila auch heute noch destilliert.

Almost 250 years ago, Hacienda Corralejo was founded and became the first estate in Mexico to produce commercial tequila. Since this historic date in 1755, the distillation methods of Tequila Corralejo have been preserved, refined and developed into a skilled craft only attainable by master artisans of tequila making.

Gewinner der doppelten Goldmedaille der Spirituosen Weltmeisterschaft 2007.

6 Monate in franz. Limousin-Eichenfässern gelagert.

Farbe: hell strohfarben

Duft: feine Noten von Vanille, Honig, Nelkenpfeffer und Meeresduft.

Geschmack: fruchtig nach Zitrone, süß nach Limette und Honig, etwas Pfeffer, lieblicher Körper mild im Abgang.

Winner of double gold medal at the World Spirit Competition 2007.

aged 6 months in french limousin oak barrels

Color: light straw color

Nose: note the delicate fragrances of vanilla, peppercorn, brine and honey

Taste: fruit filled lemon, lime, honey, peppercorn, smooth medium body finish

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Wight/bottle/case
38%	0,2 kg / 14,9 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
100 ml	48 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
Tequileria Corralejo, SA de CV	33,5 x 27,5 x 29
	Karton/Lage Cases/Layer
	8 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
100431	6
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
750 3000 677 072	2304 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Wight/pallet
XXXX XXXX XXX XXX	480,8 kg



www.tequilas.info

Sierra Madre Trend Food GmbH

Rohrstraße 15, 58093 Hagen, Tel.: 0 23 31/ 3 77 56-0 Fax: 0 23 31/ 3 77 56-30, info@sierra-madre.de



Tequila Corralejo

Tequila Reposado 100 % Agave

Vor rund 250 Jahren gegründet zählt Hacienda Corralejo zu den ersten kommerziell arbeitenden Destillen. Seit dem hat sich die Herstellung kaum verändert. Ohne chemische Zusätze, ohne Farbstoffe, nur aus dem reinen Saft der Agave wird Corralejo Tequila auch heute noch destilliert.

Almost 250 years ago, Hacienda Corralejo was founded and became the first estate in Mexico to produce commercial tequila. Since this historic date in 1755, the distillation methods of Tequila Corralejo have been preserved, refined and developed into a skilled craft only attainable by master artisans of tequila making.

Gewinner der doppelten Goldmedaille der Spirituosen Weltmeisterschaft 2007.

6 Monate in franz. Limousin-Eichenfässern gelagert.

Farbe: hell strohfarben

Duft: feine Noten von Vanille, Honig, Nelkenpfeffer und Meeresduft.

Geschmack: fruchtig nach Zitrone, süß nach Limette und Honig, etwas Pfeffer, lieblicher Körper mild im Abgang.

Winner of double gold medal at the World Spirit Competition 2007.

aged 6 months in french limousin oak barrels

Color: light straw color

Nose: note the delicate fragrances of vanilla, peppercorn, brine and honey

Taste: fruit filled lemon, lime, honey, peppercorn, smooth medium body finish

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Wight/bottle/case
38%	1,35 kg / 9,2 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
Tequileria Corralejo, SA de CV	23,7 x 39,0 x 16,5
	Karton/Lage Cases/Layer
	24 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
100430	4
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
750 3000 677 232	576 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Wight/pallet
1750 3000 677 239	883,2 kg



www.tequilas.info

Sierra Madre Trend Food GmbH

Rohrstraße 15, 58093 Hagen, Tel.: 0 23 31/ 3 77 56-0 Fax: 0 23 31/ 3 77 56-30, info@sierra-madre.de



Tequila Corralejo

Tequila Reposado 100 % Agave

Vor rund 250 Jahren gegründet zählt Hacienda Corralejo zu den ersten kommerziell arbeitenden Destillen. Seit dem hat sich die Herstellung kaum verändert. Ohne chemische Zusätze, ohne Farbstoffe, nur aus dem reinen Saft der Agave wird Corralejo Tequila auch heute noch destilliert.

Almost 250 years ago, Hacienda Corralejo was founded and became the first estate in Mexico to produce commercial tequila. Since this historic date in 1755, the distillation methods of Tequila Corralejo have been preserved, refined and developed into a skilled craft only attainable by master artisans of tequila making.

Gewinner der doppelten Goldmedaille der Spirituosen Weltmeisterschaft 2007.

6 Monate in franz. Limousin-Eichenfässern gelagert.

Farbe: hell strohfarben

Duft: feine Noten von Vanille, Honig, Nelkenpfeffer und Meeresduft.

Geschmack: fruchtig nach Zitrone, süß nach Limette und Honig, etwas Pfeffer, lieblicher Körper mild im Abgang.

Winner of double gold medal at the World Spirit Competition 2007.

aged 6 months in french limousin oak barrels

Color: light straw color

Nose: note the delicate fragrances of vanilla, peppercorn, brine and honey

Taste: fruit filled lemon, lime, honey, peppercorn, smooth medium body finish

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Wight/bottle/case
38%	3,05 kg / 19,4 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
1750 ml	6 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
Tequileria Corralejo, SA de CV	30,5 x 47 x 20,5
	Karton/Lage Cases/Layer
	13 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
803118	3
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
750 3000 677 096	234 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Wight/pallet
1750 3000 677 093	733,7 kg



www.tequilas.info

Sierra Madre Trend Food GmbH

Rohrstraße 15, 58093 Hagen, Tel.: 0 23 31/ 3 77 56-0 Fax: 0 23 31/ 3 77 56-30, info@sierra-madre.de



Tequila Corralejo

Tequila Reposado 100 % Agave

Vor rund 250 Jahren gegründet zählt Hacienda Corralejo zu den ersten kommerziell arbeitenden Destillen. Seit dem hat sich die Herstellung kaum verändert. Ohne chemische Zusätze, ohne Farbstoffe, nur aus dem reinen Saft der Agave wird Corralejo Tequila auch heute noch destilliert.

Almost 250 years ago, Hacienda Corralejo was founded and became the first estate in Mexico to produce commercial tequila. Since this historic date in 1755, the distillation methods of Tequila Corralejo have been preserved, refined and developed into a skilled craft only attainable by master artisans of tequila making.

Gewinner der doppelten Goldmedaille der Spirituosen Weltmeisterschaft 2007.

6 Monate in franz. Limousin-Eichenfässern gelagert.

Farbe: hell strohfarben

Duft: feine Noten von Vanille, Honig, Nelkenpfeffer und Meeresduft.

Geschmack: fruchtig nach Zitrone, süß nach Limette und Honig, etwas Pfeffer, lieblicher Körper mild im Abgang.

Winner of double gold medal at the World Spirit Competition 2007.

aged 6 months in french limousin oak barrels

Color: light straw color

Nose: note the delicate fragrances of vanilla, peppercorn, brine and honey

Taste: fruit filled lemon, lime, honey, peppercorn, smooth medium body finish

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Wight/bottle/case
38%	4,6 kg / 6 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
3000 ml	1 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
Tequileria Corralejo, SA de CV	14,5 x 49,5 x 15,5
	Karton/Lage Cases/Layer
	11 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
803117	10
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
750 3000 677 034	110 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Wight/pallet
XXXX XXXX XXX XXX	526,2 kg



www.tequilas.info

Sierra Madre Trend Food GmbH

Rohrstraße 15, 58093 Hagen, Tel.: 0 23 31/ 3 77 56-0 Fax: 0 23 31/ 3 77 56-30, info@sierra-madre.de



Tequila Corralejo

Tequila Añejo 100 % Agave

Vor rund 250 Jahren gegründet zählt Hacienda Corralejo zu den ersten kommerziell arbeitenden Destillen. Seit dem hat sich die Herstellung kaum verändert. Ohne chemische Zusätze, ohne Farbstoffe, nur aus dem reinen Saft der Agave wird Corralejo Tequila auch heute noch destilliert.

Almost 250 years ago, Hacienda Corralejo was founded and became the first estate in Mexico to produce commercial tequila. Since this historic date in 1755, the distillation methods of Tequila Corralejo have been preserved, refined and developed into a skilled craft only attainable by master artisans of tequila making.

Gewinner der doppelten Goldmedaille der Spirituosen Weltmeisterschaft 2006.

12 Monate in franz. Limousin-Eichenfässern gelagert.

Farbe: silbrig golden

Duft: Anis, Marshmallow und Faßaromen

Geschmack: leicht nach Kokosnuß, Agave und Puderzucker, gefolgt von einer pfeffrigen Faßnote

Winner of double gold medal at the World Spirit Competition 2006.

aged 12 months in french limousin oak barrels

Color: pale golden hue

Nose: oak, smoke, hints of cocoa, vanilla, peppercorn

Taste: caramel, cooked pear, white pepper, cardamom spice, full body finish

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Wight/bottle/case
38%	1,35 kg / 9,2 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
Tequileria Corralejo, SA de CV	23,7 x 39,0 x 16,5
	Karton/Lage Cases/Layer
	24 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
804025	4
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
750 3000 677 409	576 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Wight/pallet
1750 3000 677 406	883,2 kg



www.tequilas.info

Sierra Madre Trend Food GmbH

Rohrstraße 15, 58093 Hagen, Tel.: 0 23 31/ 3 77 56-0 Fax: 0 23 31/ 3 77 56-30, info@sierra-madre.de



Tequila Corralejo

Tequila Reposado Triple Distilled 100 % Agave

Vor rund 250 Jahren gegründet zählt Hacienda Corralejo zu den ersten kommerziell arbeitenden Destillen. Seit dem hat sich die Herstellung kaum verändert. Ohne chemische Zusätze, ohne Farbstoffe, nur aus dem reinen Saft der Agave wird Corralejo Tequila auch heute noch destilliert.

Almost 250 years ago, Hacienda Corralejo was founded and became the first estate in Mexico to produce commercial tequila. Since this historic date in 1755, the distillation methods of Tequila Corralejo have been preserved, refined and developed into a skilled craft only attainable by master artisans of tequila making.

Silbermedaillengewinner Spirituosen WM 2005.

6 Monate in franz. Limousin-Eichenfässern gelagert. — Dreifach destilliert
Farbe: strohfarbend
Duft: Vanille, Pfefferkörner, gekochte Birne
Geschmack: süßlich nach Honig und Vanille sowie Limette, Zitrone und einem feinen Holzaroma. Sehr sanft im Abgang

Silver medal, World Spirit Competition 2005.

aged 6 months in french limousin oak barrels — triple distilled
Color: light straw color
Nose: vanilla, peppercorn, cooked pear
Taste: lemon lime, oak, honey, vanilla, soft silk finish

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Wight/bottle/case
38%	1,6 kg / 10,85 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
700 ml	6 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
Tequileria Corralejo, SA de CV	40,4 x 32,1 x 19,1
	Karton/Lage Cases/Layer
	12 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
	5
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
750 3000 677 355	360 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Wight/pallet
1750 3000 677 260	651 kg



www.tequilas.info



Tequila Gran Corralejo

Tequila Anejo 100 % Agave

Vor rund 250 Jahren gegründet zählt Hacienda Corralejo zu den ersten kommerziell arbeitenden Destillen. Seit dem hat sich die Herstellung kaum verändert. Ohne chemische Zusätze, ohne Farbstoffe, nur aus dem reinen Saft der Agave wird Corralejo Tequila auch heute noch destilliert.

Almost 250 years ago, Hacienda Corralejo was founded and became the first estate in Mexico to produce commercial tequila. Since this historic date in 1755, the distillation methods of Tequila Corralejo have been preserved, refined and developed into a skilled craft only attainable by master artisans of tequila making.

Farbe: golden
Duft: intensiv, erdig, vergoren, Sellerie, gemüsig
Geschmack: viel Zimt, Vanille, süßer Anfang, trocken werdend, zum Ende hin erscheint Orange und danach eine herbe Kakaonote. Im Nachklang trocken mit leichter Zitrusnote

Color: aged 2 years in french limousin oak barrels
Nose: golden
Taste: intensiv, earthy, fermented, celeriac
 lots of cinnamon, vanilla, opens sweet, getting dry, closed to the end orange appears followed by chocolate notes. Reverberation dry with a note of citron

Alkohol Alcohol	Gewicht/Flasche/Karton Wight/bottle/case
38%	1,95 kg / 12,9 kg
Inhalt Volume	Flaschen/Karton Bottles/case
1000 ml	6 Stk. pcs
Destillerie Distiller	Maße (B x H x T)
Tequileria Corralejo, SA de CV	40,5 x 26 x 32,5
	Karton/Lage Cases/Layer
	6 Stk. pcs
Artikel-Nr. Art.-No.	Lage/Palette Layers/pallet
804036	6
EAN-Code Flasche EAN-Code bottle	Flaschen/Palette Bottle/pallet
750 3000 677 447	216 Stk. pcs
EAN-Code Karton EAN-Code case	Gewicht/Palette Wight/pallet
1750 3000 677 444	441,2 kg



www.tequilas.info

Sierra Madre Trend Food GmbH

Rohrstraße 15, 58093 Hagen, Tel.: 0 23 31/ 3 77 56-0 Fax: 0 23 31/ 3 77 56-30, info@sierra-madre.de