Ananasovice palírna Radlík 43% vol. 0.50 l

» Pálenky » Ovocné



EAN	8595625101000
Kód produktu	RAD00900

Ochutnejte s námi trochu exotiky - Ananasovice patří mezi nejlepší destiláty z tropického ovoce. Vyrábí se kvašením přezrálých ananasů zbavených slupek. Vůně je typická a výrazná, chuť je plná s dlouhým dozvukem evokujícím pečený ananas.

Intenzivní, relativně řízná, líbivě nasládlá pálenka a rozhodně hodně nezvyklá. Taková je ananasová pálenka.

Aroma: Lehké, sladké, pečené ovoce.
Chuť: Nečekaně řízná, velmi intenzivní, nasládlá.

Nejedná se o průtahový destilát. Tato ananasovice je pravým kvasným destilátem.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Ananasovice palírna Radlík 43% vol. 0.50 l

» Pálenky » Ovocné

Popis

Česká Palírna Radlík, založená v roce 1998, se pyšní svými destiláty ze švestek, hrušek, ale třeba i vína, jeřabin a bezinek. Jejich úspěch spočívá v jednoduchém receptu: destiláty jsou čistě přírodní, nepřidává se do nich žádný líh ani cukr. Každý litr jejich destilátu pochází až z osmnácti kilogramů kvalitního ovoce. Autentická chuť ovoce je vždy na prvním místě. Hlavní destilatér a šéf Palírny Radlík, Kamil Kutina říká: „Chceme, abychom na své národní pálenky byli stejně tak hrdí jako jsou Skotové na whisky, Francouzi na koňak či calvados a Italové na grappu. Tradiční ovocné destiláty jsou naše rodinné stříbro," dodává spolumajitel palírny Zdeněk Musil. Historie Palírny Radlík sahá až do roku 1998, kdy majitelé na zemědělském statku v obci Radlík blízko Jílového u Prahy založili pěstitelskou pálenici. Původně pálili ovoce pro lidi z okolí, ale zájem byl tak velký, že se stály dlouhé fronty. V roce 2001 se rozhodli vsadit na vlastní výrobu a založili řemeslný lihovar. Palírnu dnes vlastní Zdeněk Musil. Jejich byznys stále roste. „Naším cílem však není soustředit se na kvantitu, ale na kvalitu. Nechceme rozjet průmyslovou velkovýrobu," vysvětluje Musil. Palírna i nadále funguje v malém kolektivu, má jen sedm stálých zaměstnanců. Palírna Radlík vyrábí celkem 24 druhů ovocných destilátů a také varianty, které zrají v dubových sudech. Experimentují s různými druhy ovoce, včetně regionálních specialit, jako jsou mirabelky, bezinky, černý rybíz a jeřabiny. Zpracovávají ale také exotického ovoce, jako jsou mango, banány, mandarinky a ananas. Zatímco ovoce se většinou zpracovává ručně, na ostatní výrobní postupy mají k dispozici nejmodernější zařízení, které pořídili v rámci celkové rekonstrukce palírny. Jedinečné je zařízení na řízené kvašení v regulovatelné teplotě, nebo moderní destilační aparatura. Destilační zařízení bylo vyrobeno palírně přímo na míru. Jedná se o celoměděnou destilační aparaturu, která kombinuje klasický dvoukotlový systém, kde je podstatná pomalá destilace i větší čistící a katalitické účinky mědi, s jednokotlovým systémem, pro který je zase typická vícenásobná destilace. Samotná aparatura funguje jako hudební nástroj, který umožňuje destilatérovi reagovat a průběžně upravovat celý proces. Na základě jeho rozhodnutí mohou být jednotlivé části destilovány 2x až 5x.

Hlavní parametry

Značka	palírna Radlík
Druh	Ananasovice
Detail	netradiční pálenka
Barva	průzračná
Charakter	ovocný
Původ	Čechy, Česká republika
Zrání	v nerezových nádobách
Příchuť	Ananas & Pineapple
Balení	holá lahev
Objem	500 ml
Alkohol ABV	43,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát
Výrobce	Palírna Radlík - výroba ovocných destilátů, Pražská 161, 254 01 Jílové u Prahy - Radlík, Česká republika