Hruškovice dubový sud palírna Radlík 43% vol. 0.50 l

» Pálenky » Ovocné



EAN	8595625100737
Kód produktu	RAD00210

Zrání v soudcích přidává k její medové chuti lahodné tóny vanilky, ořechů i čokolády. Výsledný blend sestaven z odrůd Lukasova, Clappova a Williams.

Česká Palírna Radlík, 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.

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

Hruškovice dubový sud 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	Hruškovice
Detail	vyzrálá pálenka v dřevných sudech
Charakter	ovocný, stařené
Původ	Čechy, Česká republika
Zrání	v dubových sudech
Příchuť	Hrušky
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