

# Old Herold „ Slivovice Bošácká Exclusive ” v dřevěné krabičce 52% vol. 0.70 l

» Pálenky » Ovocné



EAN	8585001331015
Kód produktu	B3000052

Světově známá slivovice, bez které se nemá ze Slovenska odcházet. Pověstná ovocnářská tradice Slovensko-moravského pomezí už z dob Marie Terezie začala psát tradici tohoto destilátu ze švestek. Vyrobená s láskou a úctou z vybraných odrůd švestek je důstojným průvodcem vzácných okamžiků i nezastupitelnou úlohou v lidovém léčitelství. Tento destilát nejvyšší kvality je vyráběn podle starých osvědčených receptur.

Destilát nejvyšší kvality navazuje na pověstnou ovocnářskou tradici slovensko-moravského pomezí již z dob Marie Terezie. Stal se symbolem dolin Bílých Karpat i celého trenčínského kraje. Název pochází z Bošácké doliny, kterou pojmenovali podle bosých mnichů.

Ovocinářství se v trenčínském regionu dařilo už v antických a velkomoravských časech. Výjimečné klima místních dolin zaručilo bohatou úrodu šťavnatých sladkých švestek, které už netřeba vůbec dochucovat. Tekutou sílu tohoto ovoce odhalili benediktinští mniši, kteří se vyznali v tajemstvích destilace.

Výroba navazuje na vytříbené osvědčené receptury našich předků. Pečlivě vybírají výlučně zralé a zdravé ovoce, neboť poctivý kvas je základ. Dvoustupňovou destilací získávají jádro destilátu s vyváženou a harmonickou vůní i chutí. Doladují jej kvalitní změkčenou vodou a nechávají přiměřeně zrát. Oblíbenou „Bošáckou“ si nejlépe vychutnáte vychlazenou na 10 - 12°C ve skleněné sklenici na stopce.

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

# Old Herold „ Slivovice Bošácká Exclusive ” v dřevěné krabičce 52% vol. 0.70 l

» Pálenky » Ovocné

## Popis

Ovocnářství se v trenčínském regionu dařilo už v antických a velkomoravských časech. Výjimečné klima místních dolin zaručilo bohatou úrodu šťavnatých sladkých švestek, které už nebylo třeba vůbec dochucovat. Tekutou sílu tohoto ovoce odhalili benediktinští mniši, kteří se vyznali v tajemstvích destilace. Tato výroba navazuje na vytříbené, osvědčené receptury našich předků. Pečlivě vybírají výlučně zralé a zdravé ovoce, neboť poctivý kvas je základ. Dvoustupňovou destilací získáváme jádro destilátu s vyváženou a harmonickou vůní i chutí. Doladí ho kvalitní změkčenou vodou a nechají přiměřeně zrát. Palírenství má v Trenčíně a jeho okolí bohatou tradici, která se koncem 19. století přetvořila do průmyslové podoby. Příběh společnosti Old Herold se píše od roku 1886. Postupně se z malého hospodářského lihovaru vyvinula do současné podoby prosperující společnosti trenčínského regionu. Dnes sídlí v prostorách, které v roce 1932 na pravé straně Váhu vybudoval historický předchůdce, lihovar Kornhauser-Hertzka. Jako jednomu z nejstarších slovenských lihovarů se jim na cestě napříč staletími podařilo zachovat tradici v kvalitě a na těchto pevných základech staví svoji produkci až dosud. V nabídce tak mimo jiné naleznete především osvědčené značky vyráběné podle původních receptur. Pečlivě vybrané, vyzrálé ovoce kvasí přirozeným způsobem a po dokonalém vykvašení se destiluje tradiční metodou. Typickou hladkou, vyrovnanou a lahodnou chuť pravého švestkového destilátu bez jakýchkoli přísad získává z vybraných nejlepších odrůd švestek. Bošácká slivovice v sobě spojuje antickou i velkomoravskou tradici pěstování kvalitního ovoce s benediktinskou tradicí výroby alkoholu, které se setkali a spojili ve více než 500 roční lidové tradici výroby ušlechtilého nápoje. Stala se značkou kvality a symbolem nejen dolin Bílých Karpat, ale celého trenčínského kraje.

## Hlavní parametry

Značka	Old Herold
Druh	Slivovice
Původ	Slovensko
Příchuť	Švestky
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	700 ml
Alkohol ABV	52,00 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát
Výrobce	Old Herold, s.r.o. Bratislavská 36 911 05 Trenčín, Slovensko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.