Palírna u Zeleného stromu „ Prostějovská Režná ” tradiční lihovina 35% vol. 1.00 l

» Pálenky » Likéry



EAN	8594001441235
Kód produktu	DE000573

Prostějovská režná je modifikací Prostějovské Starorežné. Obsah alkoholu je nižší - 35%. Vyrábí se z 6 bylin, hlavní bylinou je anýz stejně jako ve Starorežné.

Z historie
„Michal Storch dobře věděl, že chce-li na trhu obstát, musí do výroby kořalky více investovat. Proto v roce 1748 zvětšil starou palírnu a místnosti bývalého pivovaru a sladovny, vybavil je novými destilačními kotli. Při provozu zpracovával vedle obilného šrotu i slad. Když se záhy ukázalo, že se z obilí daří vyrábět lahodnější destiláty než z piva a vína, orientoval se hlavně na pšenici a žito. Mělo to však jeden háček - úřady v těch časech často zakazovaly nakupovat obilí za účelem pálení a upřednostňovaly spíše oskeruše a švestky, dokonce za dodržování těchto regulí slibovaly palírníkům určité prémie. Storch těchto zákazů nedbal, s úřady se často dostával do křížku, ale nepovolil. Jeho režná měla říz a stále větší věhlas. Na konci osmnáctého století byl dovoz obilí osvobozen od cla a pálení tzv. bílé kořalky - režné už nic nebránilo. Michal Storch však po vzoru zejména italských a rakouských výrobců přišel s novinkou, když začal do připravovaného obilného kvasu přidávat různé chuťové a aromatické drogy z bylin a koření, například anýzu koriandru, fenyklu, peprmint a jiné. Ostatně těmto věcem rozuměl, vždyť byl lékárníkem. Finálním výrobkům z palírny U zeleného stromu to přinášelo novou škálu chutí,...."
KOUDELKA Oldřich, Zelený strom vypravuje.

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

Palírna u Zeleného stromu „ Prostějovská Režná ” tradiční lihovina 35% vol. 1.00 l

» Pálenky » Likéry

Popis

Prostějovská režná je modifikací Prostějovské Starorežné. Obsah alkoholu je nižší - 35%. Vyrábí se z 6 bylin, hlavní bylinou je anýz stejně jako ve Starorežné. Z historie „Michal Storch dobře věděl, že chce-li na trhu obstát, musí do výroby kořalky více investovat. Proto v roce 1748 zvětšil starou palírnu a místnosti bývalého pivovaru a sladovny, vybavil je novými destilačními kotli. Při provozu zpracovával vedle obilného šrotu i slad. Když se záhy ukázalo, že se z obilí daří vyrábět lahodnější destiláty než z piva a vína, orientoval se hlavně na pšenici a žito. Mělo to však jeden háček - úřady v těch časech často zakazovaly nakupovat obilí za účelem pálení a upřednostňovaly spíše oskeruše a švestky, dokonce za dodržování těchto regulí slibovaly palírníkům určité prémie. Storch těchto zákazů nedbal, s úřady se často dostával do křížku, ale nepovolil. Jeho režná měla říz a stále větší věhlas. Na konci osmnáctého století byl dovoz obilí osvobozen od cla a pálení tzv. bílé kořalky - režné už nic nebránilo. Michal Storch však po vzoru zejména italských a rakouských výrobců přišel s novinkou, když začal do připravovaného obilného kvasu přidávat různé chuťové a aromatické drogy z bylin a koření, například anýzu koriandru, fenyklu, peprmint a jiné. Ostatně těmto věcem rozuměl, vždyť byl lékárníkem. Finálním výrobkům z palírny U zeleného stromu to přinášelo novou škálu chutí,...." KOUDELKA Oldřich, Zelený strom vypravuje.

Hlavní parametry

Značka	Granette & Starorežná
Druh	bylinný likér
Původ	Česká republika
Objem	1 000 ml
Alkohol ABV	35,00 %

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.
EU & výrobce	Granette & Starorežná, Palírna u Zeleného stromu Dykova 4260 796 01 Prostějov