Žufánek „ Borovička ” moravská jalovcová pálenka 45% vol. 0.10 l

» Pálenky » Gin & Jenever



EAN	8594053941479
Kód produktu	ZUF00102

Žufánek Borovička (45 %) je poctivý moravský destilát, který autenticky zachycuje tradiční slovenský charakter, a to díky použití směsi kvalitního modrého jalovce ze Slovenska a červeného z Itálie. Vyrábí se čistě přírodní metodou průtahové destilace (infuze par), kdy alkoholové páry procházejí přes jalovcové bobule a absorbují jejich esenciální oleje, bez přidaného cukru nebo umělých aromat. Výsledkem je intenzivní, svěží a pryskyřičná chuť s hřejivým, suchým závěrem. Zajímavostí je, že sám Martin Žufánek žertem říká, jak je jejich borovička silná a čistá, že se dá použít jako "čistič" po méně kvalitních destilátech.

Vůně: Vůně je intenzivní, svěží a charakteristicky pryskyřičná, naprosto dominovaná čistým aroma jalovcových bobulí. Je autentická a přímá, bez jakýchkoli umělých tónů, které by maskovaly základní surovinu.
Chuť: Chuť je suchá, čistá a výrazná. Jasně dominuje jalovec, který je doplněn lehkými zemitými a bylinnými podtóny. Chuť je hřejivá, s pevnou strukturou a zcela postrádá sladkost, která je typická pro levnější, průmyslově vyráběné verze.
Závěr: Závěr je dlouhý, hřejivý a suchý. Zanechává v ústech čistý, pryskyřičnatý pocit, který je pro milovníky kvalitní borovičky velmi ceněný a vybízí k dalšímu doušku.

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

Žufánek „ Borovička ” moravská jalovcová pálenka 45% vol. 0.10 l

» Pálenky » Gin & Jenever

Popis

Lihovar Žufánek je moravský rodinný podnik, který si zakládá na nekompromisní kvalitě a stoprocentně přírodní BIO produkci z vlastních sadů v Bílých Karpatech. Celá výroba, od sběru ovoce po destilaci ve špičkových kotlích Arnold Holstein, je pod dohledem rodiny. Jsou známí svými vzácnými limitovanými edicemi, jako je okurkový geist nebo Oskorušovice, a jejich gin OMFG získal mezinárodní zlatou medaili. Tato poctivost a transparentnost udělala ze Žufánka fenomén a symbol důvěry na českém trhu s lihovinami. Jednou ze všeobecně nejznámějších zajímavostí lihovaru Žufánek je, že i přes rostoucí popularitu a poptávku po jejich produktech zůstává firma striktně rodinným podnikem s minimem zaměstnanců. Celou destilerii v Boršicích u Blatnice řídí a obhospodařují manželé Žufánkovi a jejich tři synové. Ve firmě pracuje jediný člověk, který není členem rodiny. Tento přístup jim umožňuje udržet si stoprocentní kontrolu nad každým krokem výroby, od sběru BIO ovoce ve vlastních sadech až po finální stáčení do lahví, což je základem jejich nekompromisního přístupu ke kvalitě.

Hlavní parametry

Značka	rodinný lihovar Žufánek
Druh	Borovička
Barva	průzračná
Původ	Česká republika, Morava
Zrání	v nerezových nádobách
Příchuť	Jalovec
Balení	holá lahev, miniaturka
Objem	100 ml
Alkohol ABV	45,00 %

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	jalovcová lihovina
Složení	voda, líh, macerát z jalovce
Výrobce	ŽUFÁNEK s.r.o. 687 63 – Boršice u Blatnice 57, Česká republika