Žufánek „ Okurka salátová & Cucumis Sativus ” moravský Geist 42% vol. 0.50 l

» Pálenky









EAN	8594053942032
Kód produktu	ZUF00108

Průtahový destilát z moravské BIO salátové okurky. Chuť 12. 7. 2017 sklizených okurek se 14. 7. 2017 destilací zakonzervovala v tento lahodný průtahový destilát. Svěží produkt, který neodmyslitelně patří k okurkovému létu. Čistý průtahový destilát. Tedy bez zrnka cukru či esencí.
Okurky pochází od rodiny Vymětalů hospodařící v bio režimu na poli nedaleko lihovaru. Celá jejich produkce je bez postřiků a chemické ochrany.
Pro zachování maximálního požitku z této jedinečné suroviny je destilát nefiltrovaný.

Vůně: Vůně je intenzivní, čistá a okamžitě rozpoznatelná. Evokuje aroma čerstvě rozkrojené salátové okurky, jako byste ji právě vytáhli ze zahrady nebo ze skleníku. Aroma je svěží a autentické, bez lihového rušení.
Chuť: Chuť je velmi osvěžující, čistá a překvapivě jemná. I přes použití okurky, která má vysoký podíl vody (až 97 %), je chuť plná, lehce nasládlá a dokonale autentická. Destilát si zachovává všechny přirozené chuťové nuance moravských BIO okurek.
Závěr: Závěr je dlouhotrvající, čistý a svěží. Zanechává na patře pocit lehkosti a svěžesti, což z něj dělá ideální letní aperitiv nebo základ pro originální koktejly, jako je například okurkové gin tonic (místo ginu se použije tento destilát).

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

Žufánek „ Okurka salátová & Cucumis Sativus ” moravský Geist 42% vol. 0.50 l

» Pálenky

Popis

Lihovar Žufánek je ryze moravský rodinný podnik, který si zakládá na absolutní poctivosti a stoprocentně přírodní BIO produkci. Veškeré ovoce pro své proslulé pálenky, včetně raritních limitovaných edic jako je okurkový destilát, pochází výhradně z vlastních sadů v chráněné oblasti Bílých Karpat. Žufánkovi používají nejmodernější německou technologii Arnold Holstein, která zaručuje, že do lahve se dostane jen ta nejčistší esence ovoce. Tato nekompromisní kvalita a důvěra zákazníků udělala z jejich lihovaru fenomén, který je synonymem pro špičkovou českou pálenku. Jednou ze zajímavostí lihovaru Žufánek je, že pro výrobu některých svých unikátních destilátů používají takzvanou metodu geistu (z německého Geist – duch/esence). Tato metoda se využívá v případech, kdy surovina (jako například okurky, které obsahují příliš mnoho vody a málo cukru na klasické kvašení) nemůže projít přímým kvasným procesem. Místo toho se surovina nejprve maceruje, tedy louhuje v jemném neutrálním lihu, a až poté se celá směs destiluje. Tímto postupem se z okurek vytáhnou veškeré aromatické látky, ale zachová se lehkost a svěžest výsledného destilátu, který je tak technicky duchem (geistem), nikoli klasickou pálenkou.

Hlavní parametry

Značka	rodinný lihovar Žufánek
Detail	netradiční pálenka
Původ	Česká republika, Morava
Příchuť	Okurky
Balení	holá lahev
Objem	500 ml
Alkohol ABV	42,00 %

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