

Palírna Prostějovská Režná 1.0l

» Destiláty



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, pepermint 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:

<5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Palírna Prostějovská Režná 1.0l

» Destiláty

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, pepermint 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 & Doplnkové parametry

EU & výrobce	Granette & Starorežná, Palírna u Zeleného stromu Dykova 4260 796 01 Prostějov
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.