

Žufánek geist Okurka salátová 0.5l

» Destiláty



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

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Žufánek geist Okurka salátová 0.5l

» Destiláty

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 |
| Objem | 500 ml |
| Alkohol ABV | 42,00 % |
| Balení | holá lahev |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | lihovina |
| Složení | voda, vešlejší líh, macerát z okurek |
| Výrobce | ŽUFÁNEK s.r.o. 687 63 – Boršice u Blatnice 57, Česká republika |
| Alergeny upozornění | Upozornujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |