# Produktový list




## ŽUFÁNEK Slivovica 50% 0,5l

| | |
|---|---|
| Kód produktu: | **055100038** |
| EAN kód: | **8594053940052** |
| Krajina pôvodu: | **Česká republika** |
| Množstvo v kartóne: | **6 ks** |

## Základné informácie

Rodinnú firmu Žusy založili v roku 2000 manželia Marcela a Josef Žufánkovci so svojimi synmi Martinom, Josefom a Janom. Firemným mottom sú 100% prírodné produkty. Všetky destiláty sú vyrábané ručne v limitovaných sériách podľa úrovne úrody ovocia vo vlastných EKO sadoch na úpätí chránenej oblasti Bielych Karpát podľa pôvodných, osvedčených receptúr, bez použitia umelých farbív, ochucovadiel a arómy. Cieľom firmy je budovanie tradičného ovocného liehovaru so zameraním na výrobu prírodných destilátov a likérov.

### Podávanie

Pri teplote 10-18 °C

### Krajina pôvodu

Česká republika

### Výrobca

Žufánek

### Druh

Destilát

### Obsah alkoholu

50%

## Zloženie

Destilát - slivky Výživové hodnoty sa neuvádzajú Alergény neobsahuje Pri výrobe Slivovice Žufánek je použité len ovocie pochádzajúce z našich sadov v CHKO Biele Karpaty, ktoré spadajú do režimu ekologického poľnohospodárstva. Výroba slivovice je zložitý a dlhý proces, ktorý začína zberom sliviek (u nás im hovoríme

trnky) a ich triedením. Šancu má iba zrelé a čisté ovocie. Z neho pripravíme kvas, ktorý dopravíme do uzavretých nerezových tankov s objemom 160 hl. Toto štádium výroby sa nazýva kvasenia a je najdôležitejším prvkom vo výrobnom procese. Za neprístupu vzduchu kvas zreje min. 60 dní, pričom túto dobu alebo intenzitu kvasenia môžeme regulovať pomocou chladiaceho duplikátora, ktorým sú vybavené všetky naše kvasné tanky. Proces kvasenia neurýchľujeme, pretože prirodzene a pomaly prekvasené ovocie dáva vzniknúť tej najlepšej slivovici. Samotná výroba slivovice sa nazýva destilácia. Vykonávame ju na modernom zariadení stĺpcovej technológie, kedy sa z kvasu jediným procesom získava 3x destilovaná slivovica s typicky slivkovou vôňou a jemnou chuťou. Čerstvo vypálená slivovica má pomerne vysoký stupeň liehovitosti (okolo 55%) a preto sa musí riediť pramenitou vodou na konečných 50%. Potom slivovica zreje v pivnici v nerezových nádržiach pri teplote okolo 12 ° C. Tu v pokoji leží 8 - 12 mesiacov aby boli dosiahnuté harmónie v chuti a vôni, toľko typickej pre slivovicu Žufánek.

## Obsah balenia

Hmotnosť/ Objem balenia: 500 ml