Produktový list



Chlebovica Liquid Bread 40% 0,7 l

Kód produktu:	**055100621**
EAN kód:	**8586017090538**
Krajina pôvodu:	**Slovensko**
Množstvo v kartóne:	**6 ks**

Základné informácie

Skvapalnenie chrumkavej chlebovej kôrky.

Vari už zostane navždy tajomstvom, či starí Slovania na Veľkej Morave skutočne privítali učencov Cyrila a Metoda chlebom, soľou a kalíškom chlebovice? Bol Pacho v skutočnosti zbojníkom hybským alebo chlebským **...**? Vizionári si už len kladú otázku, či sa bude v budúcnosti klasický chlieb ozaj podávať vo forme chlebovice **.**

Chlebovica je pravý destilát vyrobený z výberového ražného chleba. Tento svetový unikát je výsledkom dlhých mesiacov intenzívneho skúšania spojiť dve tradičné slovenské remeslá, pekárenských majstrov a remeslo výroby destilátov. Práve kvôli vysokému obsahu sacharidov v chrumkavom chlebe pekári a výrobcovia destilátov spojili sily a začali tak písať históriu Chlebovice.

Pri pečení chleba vznikajú dextríny, ktoré chlebovici dodávajú jemný karamelový podtón. Chlieb kvasí v sude až desať dní pri regulovanej teplote a v špeciálnych podmienkach. Samotná destilácia potom prebieha pár hodín a výsledný destilát sa necháva odležať minimálne šesť mesiacov, aby sa ustálil a zjemnil. Pripomína mladú whiskey predtým, ako je umiestnená na zretie do drevených sudov. Výroba chlebovice má značný ekologický význam v súvislosti s využitím nadvýroby pekárenského chleba.

Obsah alkoholu

- 40 %

Skladovanie

Skladujte v suchu a chráňte pred slnečným žiarením.

Zákaz predaja alkoholických nápojov osobám mladším ako 18 rokov a osobám zjavne ovplyvneným alkoholom. §3 ods. 2 zákona č. 219/1996 Z.z. o ochrane pred zneužívaním alkoholických nápojov a o zriaďovaní a prevádzke protialkoholických záchytných služieb.

Obsah balenia

Hmotnosť/Objem balenia: 700 mℓ (0,7 ℓ).