

Navrátilova slivovica 50%0.5l

» Pálenky » Ovocné



EAN

8594011632555

Kód produktu

NAV00000

Navrátilova Slivovica je příběh, který se píše už 98 let, 5 generací v malé rodinné pálenici ve Zlíně. Navrátilovi mají pár unikátů. Jako třeba to, že od roku 1922 velí pálenici jen jedno příjmení: Navrátil. Ano, z otce na syna si toto řemeslo předávají už téměř sto let. V pálenici se pálí každou sezónu. Ani jedna nebyla vynechána, přes všechny režimy, světovou válku, změnu státních hranic.. Pořád tam pálila jedna rodina - ta Navrátilova. Drží se tradice a slivovici vyrábí tak, jak to dělali jejich předci. Nechtějí vymýšlet nové receptury a postupy. Chtějí uchovat to, co je naučili jejich otcové. Postup výroby je výjimečný - destilační zařízení a kotle jsou v pálenici desítky let, topí se dřevem...

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Navrátilova slivovica 50%0.5l

» Pálenky » Ovocné

Popis

Příběh Navrátilovi slivovice se začal psát už před 100 lety. V roce 1922, kdy pálenici založil František Navrátil. Od té doby se řemeslo dědí z otce na syna. Dnes pracuje v palírně čtvrtá a pátá generace Navrátilů. Šestá generace pomalu dorůstá, aby za 20 či 30 let převzala otěže rodinného podniku. V pálenici se drží rodinné tradice a postupy. Destilace probíhá na letitém kotli, pod kterým se topí dřevem. Vzniká tak slivovice, která je ze všech na trhu asi nejbližší domácí pálenice. Prostě folklór se vším vsudy. V pálenici o velikosti obývacího pokoje každý rok vznikne jen zhruba 4000 lahví. Radek Navrátil je čtvrtou generací páleničářů. Adam a David Navrátilovi jsou generací pátou. Je zjevné, že v případě rodiny Navrátilů se řemeslo opravdu předává z otce na syna. 20. října 1922 zažádal Radkův praděda František o povolení ku stavbě pálenice ve své zahradě. Bylo mu vyhověno. Od té doby nebylo ani jedné zimy, kdy by se v pálenici nepálilo. Je to už 97 zim a roků, kdy rodina Navrátilů přitápí pod kotlem a destiluje voňavý kvas. V pálenici drží tradiční postupy a pálí stejně, jako jejich předci. Slivovici vyrábí dvojitou destilací. První surovinový kotel má objem 250l. Druhý tzv. rektifikační kotel je na 100l. Pomalou destilací, kdy 250l kvasu se pálí nejprve 1,5 hodiny v kotli surovinovém, se potom v menším rektifikačním přepaluje rovněž 1,5 hodiny. Pod oběma kotli se topí dřevem. Slivovice stejná, jaká se dělala před 100 lety.

Hlavní parametry

Značka	Navrátilova pálenica
Druh	Slivovice
Původ	Česká republika, Morava
Příchuť	Švestky
Zrání	v nerezových nádobách
Alkohol ABV	50,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	ovocný destilát
Složení	voda, ovocný destilát
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.