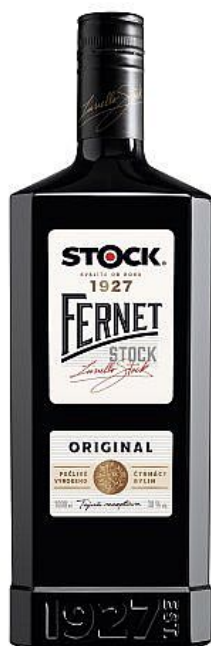


FERNET STOCK 35% 1L (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Likéry » Bylinné



| | |
|--------------|---------------------------|
| Výrobce | Stock Plzeň Božkov s.r.o. |
| Kód produktu | 1006780 |
| EAN | 8594005029569 |

Tajemství unikátní receptury výjimečného nápoje FERNET STOCK je přísně střežené již od roku 1927. Jejím základem je jedinečná směs čtrnácti pečlivě vybraných bylin z celého světa. Tradiční výroba je založená na mistrovském umu, ruční přípravě bylin, jejich maceraci a několikaměsíčním zrání v sudech. Jen tak může FERNET STOCK docílit své originální chuti.

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Dostupnost na hlavním skladě: | Skladem |
| Dostupné množství na prodejnách: | Skladem (>5 ks) |
| | Zobrazit dostupnost na prodejnách |
| | Najděte svou prodejnu |
| | Nalezeno prodejen: 3 |
| | Hlavní sklad Benešov |
| | Skladem (>5 ks) |
| | Prodejna Praha |
| | Skladem (>5 ks) |
| | Prodejna Poděbrady |
| | Skladem (>5 ks) |

FERNET STOCK 35% 1L (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Likéry » Bylinné

Popis

Legendární hořkobylinný nápoj ručně vyráběný podle přísné utajovaného receptu již 90 let. První Fernet Stock namíchal Lionello Stock v Plzni roku 1927. Rodí se díky jedinečnému složení a unikátnímu výrobnímu postupu. Podle jeho původní receptury, stále stejně poctivě, se Fernet Stock vyrábí v palírně v Prádle u Nepomuku dodnes. **TAJEMSTVÍ ORIGINÁLNÍ CHUTI NENÍ MOŽNÉ NAPODOBIT. ORIGINÁL RECEPTURY JE ULOŽEN V SEJFU A JEHO TAJEMSTVÍ ZNAJÍ JEN DVA LIDÉ NA SVETE.**

Základem originální chuti Fernetu Stock je speciálně vybraná směs 14 bylin. Každý rok se k výrobě Fernetu Stock spotřebuje několik set tun sušených bylin. Nakoupit všechny byliny vyžaduje doslova cestu kolem celého světa. Základní macerát vzniká louhováním bylin v lihu po dobu 8 týdnů. Jedná se o vysoce kvalitní, velebný, třikrát destilovaný líh. Následně se byliny odfiltrují a čistý macerát další dva měsíce zraje v tancích. Do macerátu se dále přidává voda s unikátními minerálními vlastnostmi ze speciálního tuzemského, 50 metru hlubokého, vrtu a další složky jako je cukr a karamelový kulér. Skutečným mágem výroby je mistr destilér. Hlídá a pečlivě sleduje každý okamžik výroby Fernetu Stock. Recepturu, která je jinak uložena v sejfu, nosí také ve své hlavě a nevyzradit její tajemství je jeho ctí. Navíc recept pokaždé ovlivní matka příroda. Byliny vyzrají každý rok jinak a poměry se musí přizpůsobit. Mistr destilér jednotlivé rostlinky chuťově i vizuálně hodnotí, potom určuje jejich kvalitu a přizpůsobuje poměr v receptuře. Pak kontroluje poměr a ochutnává, neboť každé várce bylin příroda dává jinou sílu. Fernet Stock následně zraje několik dalších měsíců v sudech. Trvá až rok, než se Fernet Stock dostane k zákazníkům. Legendární hořkobylinný nápoj ručně vyráběný podle přísné utajovaného receptu již 90 let. První Fernet Stock namíchal Lionello Stock v Plzni roku 1927. Rodí se díky jedinečnému složení a unikátnímu výrobnímu postupu. Podle jeho původní receptury, stále stejně poctivě, se Fernet Stock vyrábí v palírně v Prádle u Nepomuku dodnes. **TAJEMSTVÍ ORIGINÁLNÍ CHUTI NENÍ MOŽNÉ NAPODOBIT. ORIGINÁL RECEPTURY JE ULOŽEN V SEJFU A JEHO TAJEMSTVÍ ZNAJÍ JEN DVA LIDÉ NA SVETE.**

Parametry

| | |
|----------------|--|
| Země původu | Česká republika |
| Chuť | Hořce-sladká, byliny, chinin, hořec, karamel |
| Barva | tmavě jantarová |
| Obsah alkoholu | 35,0 % |
| Objem | 1 000 ml |
| Klasifikace | stock |