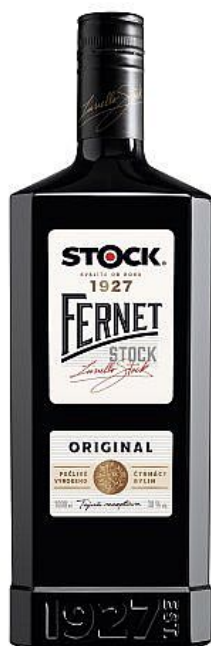


# FERNET STOCK 38% 1L (holá láhev)

» 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
	<b>Nalezeno prodejen: 3</b>
	Hlavní sklad Benešov
	Skladem (>5 ks)
	Prodejna Praha
	Skladem (>5 ks)
	Prodejna Poděbrady
	Skladem (>5 ks)

# FERNET STOCK 38% 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	38,0 %
Objem	1 000 ml
Klasifikace	stock