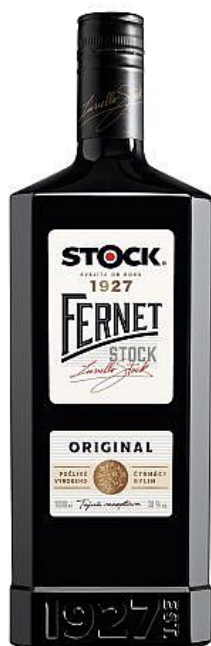


Stock Plzeň Fernet Stock 35% 1L (holá láhev)

» ALKOHOLICKÉ NÁPOJE » Likéry » Bylinné



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:

Dostupnost:

Skladem

Skladem (více než 5 ks)

Zobrazit dostupnost na
prodejnách

Najděte svou prodejnu

Nalezeno prodejen: 3

Hlavní sklad Benešov

Skladem (více než 5 ks)

Prodejna Praha

Skladem (více než 5 ks)

Prodejna Poděbrady

Skladem (více než 5 ks)

Stock Plzeň 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 SVĚTE.** 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 SVĚTE.**

Parametry

Kód produktu	1006780
EAN	8594005029569
Výrobce	Stock Plzeň Božkov s.r.o.
Země původu	Česká republika
Chuť	Hořce-sladká, byliny, chinin, hořec, karamel
Barva	tmavě jantarová
Obsah alkoholu	35,0 %
Objem	1 000 ml
Klasifikace	stock