

*Pálenky Andrásyovcov, bez nároku na úplnosť*

### ☞ PÁLENKA Z BAZY

Zber bazy vynikajúcej kvality sa uskutočňuje v Boršodskej župe, ktorá sa do 4 hodín dopraví do majera (Majorság), aby sa z nej vyhotovil základný materiál pre výživové doplnky, ako aj pálenka trochu horkastej chuti, ale vynikajúcej kvality.



### ☞ PÁLENKA Z MARHÚL

Základný materiál sa zbiera s osobitnou starostlivosťou na úpätí zemplínskych hôr, v obci Boldogkőváralja. Z ovocia sa okrem pálenky vyrábajú aj lekváre prémiovej kvality.



### ☞ PÁLENKA Z ČERNÍC

Aj čierne ovocie s vysokým obsahom cukru pochádza z Abovskej župy, z ktorého sa okrem pálenky prémiovej kvality vyrába aj lekvár s vysokým obsahom ovocia.



### ☞ PÁLENKA Z VIŠŇÍ

Neskorá odroda tmavobordových višní s vysokým obsahom cukru sa dostáva do majera (Majorság) z niekdajšej svetoznámej oblasti Gönc, a následne sa z nich vyrába destilát jedinečnej chuti, arómy.

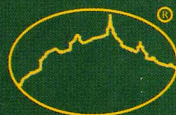


### ☞ PÁLENKA Z RÍBEZLÍ

Z čerstvých červených a čiernych ríbezlí sa okrem základného materiálu výživových doplnkov vyrába aj destilát trochu trpkastej a horkastej vône, ktorý si môže nárokovať na uznanie ako pálenka pre ľudí obľubujúcich špeciality.



## ANDRÁSSY PÁLENKA PÁLENKA PÁNOV OD ROKU 1878



## ANDRÁSSY PÁLENKA

*Dovozca*

AG Export-Import Financial s.r.o.

[www.andrassypalinka.eu](http://www.andrassypalinka.eu)

