



**SPIRITUS PRIMUS**

*ahol a lélek kezdődik*

## Pálinkakülönlegességek a Spiritus Primus kínálatában

**Mottónk: ahol a lélek kezdődik.** Számunkra a pálinka nem csupán élvezeti cikk, hanem lélek és szellem essenciája. Nemes termékeinket jól megkülönböztethető külsőben visszük piacra.



**Ami pedig a tartalmat illeti:** A SPIRITUS PRIMUS Kecskemét környéki többhektáros ültetvények érett, egészséges gyümölcséből készíti cefréit, melyeket ellenőrzött hőmérsékleten, gondos erjesztést követően főz ki tiszaföldvári üzemében. A kisüsti lepárlás biztosítja pálinkáink harapható testességét, a beépített aromakonzentrátor a sokszínű illatgazdagságot.



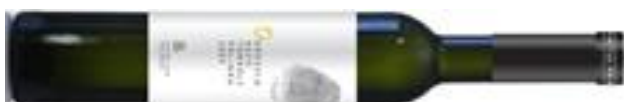
Friss, gyümölcsös pálinkáinkat acéltartályban, az alma, törköly alapú tételeket tokaji aszús barrique fahordókban, a szilvát eperfahordóban érleljük, hogy további aromákban gazdagodjanak. 40%V/V, 42%V/V, 45%V/V, 55%V/V fokos kategóriában készítjük termékeinket:

*Pálinkafőzde: 5430 Tiszaföldvár, Ókincsem I. út 10.*

**SPIRITUS PRIMUS TOP:** Hengeres, hagyományos palackokba töltjük a legjobb minőségű pálinkáinkat, 0.5l kiszerelésben.

**07 termékcsalád:** Fiatalos stílusú, széles, szögletes üvegekbe zárt, kiváló ár/értékarányú minőségi pálinkák, 0.7l űrtartalommal.

**UJJLENYOMAT:** Neves borászaink válogatott törkölyeiből készült csúcsminőségű, limitált mennyiségű törkölypálinka, 0.35l kiszerelésben.





**SPIRITUS PRIMUS**

*ahol a lélek kezdődik*

### **Cigánymeggy-pálinka**

Egyik legnemesebb gyümölcsünk izgalmas személyiségét sikerült átmentenünk ebbe a különleges egyéniségével valóban egyedi pálinkába. A gyümölcs roppanó frissessége, elegáns magkesernyessége, és csokoládés marcipánossága mindenkit magával ragad.

Így volt ez a Kárpát Medencei Pálinka- és Párlatversenyen is, ahol a Társadalmi zsűri a magas alkoholfokával együtt a legjobb pálinkáknak választotta.

Ennek köszönhetően ez a 2016-os cigánymeggy tétel, ebben az egyedi palackban kerül kizárólag forgalomba a pálinkához értő és kedvelő fogyasztókhoz.

### **Érlelt alma ópálinka**

Mitől különlegesebbek az érlelt pálinkák? Színvilágukban a hordótól nyert mély aransárga szín a jellemző, másrészt azon többletértékek, amely az érlelés során keletkeznek: a kellemes, lágy fűszeres háttér, az édeskés gyümölcsösség. Fontos, hogy a hordó anyaga, annak íz- és illatvilága harmonizáljon a pálinka eredeti értékeivel, azt fogalmazzza újra és emelje ki. A hordókészítéshez leggyakrabban felhasznált faanyagok: a tölgy, az eper, az akác és a szelídgesztenye, a Spiritus Primusnál tölgy-és eperfa hordókkal dolgozunk. Minden faanyag más és más illat- és ízanyagot hordoz, melyek a pálinka alkotóelemeivé válnak. A hordós érlelés folyamatát folyamatosan követni kell, mert fontos figyelni arra, hogy a hordó aromaalkotói nem nőhetik túl a pálinka meghatározó illat-és zamatanyagait. A pálinka így ne veszítse el eredeti jellegzetességeit, csak egészüljön ki az érlelési aromákkal.<sup>1</sup>

Érlelt pálinka: az a gyümölcs- és törkölypálinka, amelyet legalább 3 hónapig érleltek 1.000 liternél kisebb, vagy legalább 6 hónapig érleltek 1.000 literes vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban. Az érlelés időtartamát, a termék korát a címkén fel lehet tüntetni, és utalni lehet a fahordó anyagára is.

Ópálinka: az a gyümölcs- és törkölypálinka, amelyet legalább 1 évig érleltek 1.000 liternél kisebb, vagy legalább 2 évig érleltek 1.000 literes, vagy annál nagyobb térfogatú fahordóban.

Érlelt alma ópálinkánk a brandy méltó társa az itallapokon.

Sommelier, pálinkamester és főzőmester kollégáink a személyzet betanítást vállalják partnereinknél, hogy a felszolgálók értő nagykövetei legyenek a pálinkának.

Egyedi igényekre szabott, komplex ajánlatokért keressen, élményt és pálinkát kínálunk:

**Kovács József**

**turisztikai és gasztronómiai kapcsolatok**

**kovacsjozsef@spiritus.co.hu**

**+3620/9463-288**

SPIRITUS PRIMUS Kft.

6000 Kecskemét, Vacs köz 8/a.

<sup>1</sup> A [www.palinka.com](http://www.palinka.com) írásának felhasználásával