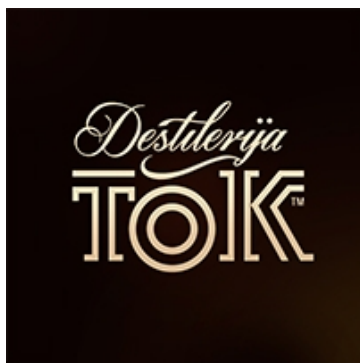


DESTILERIJA TOK



Ilije Čalića 2a
Železnik, Beograd 11250
Srbija

Telefon: +381 11 3575 148

Lider u proizvodnji vrhunskih šljivovih prepečenica Destilerija Tok nalazi se u vlasništvu porodice Urošević i poseduje više od pola veka dugu tradiciju proizvodnje vrhunskih voćnih rakija, uz poštovanje najviših standarda kvaliteta i lider je u proizvodnji šljivovih prepečenica. Kombinacijom višedecenijske tradicije i savremenih znanja iz oblasti tehnologije jakih alkoholnih pića, nastaju vrhunske rakije od šljivove prepečenice i proizvodi od šljivovih destilata po kojima smo

nadaleko poznati. Asortiman:

Šljivova prepečenica Tok®

Specijalna rakija travarica Stom®

Zlatni Tok® Naša priča počinje sedamdesetih godina prošlog veka kada vlasnik i

osnivač Destilerije Tok, Veroljub Ljuba Urošević, kao mlad inženjer tehnologije jakih alkoholnih pića, osniva zasad autohtonih sorti šljiva i otpočinje realizaciju svog dečaćkog sna. Na obroncima planine Goč, iznad Kraljeva, na svojoj dedovini, on postepeno razvija ideju o stvaranju jedne savremene destilerije koja će jednog dana biti čuvena po proizvodnji najkvalitetnijih šljivovih prepečenica. Destilerija TokDanas se Destilerija Tok prostire se na pet hektara zemlje na planini Goč, na 810 metara nadmorske visine. Pored objekata destilerije, na porodičnom imanju se nalaze i plantažni zasadi autohtonih sorti šljiva Crvene ranke, Požegače i Trnovače, kao i sorti kombinovanih svojstava Čačanske rodne i Čačanske lepotice. O celom procesu proizvodnje vode računa tri generacije školovanih prehrambenih tehnologa iz

porodice Urošević. Sirovine iz sopstvenih zasada, primena selekcionisanih sojeva

kvasaca, kontrolisani uslovi fermentacije, dvokratna frakciona destilacija i višegodišnje odležavanje i negovanje destilata, rezultiraju proizvodima koji su nadaleko poznati po svom kvalitetu i jedinstvenom karakteru. Za odležavanje i negovanje destilata koristimo burad napravljenu od stoletnih stabala hrasta kitnjaka koji se uzgaja na planinama Stolovi i Goč. Burad se već pola veka izrađuju u istoj pinterskoj radionici i isključivo po našem zahtevu. Vrhunske voćne rakije Nazdravite u svim Vašim specijalnim prilikama vrhunskim voćnim rakijama jedinstvenog karaktera i ukusa! U ponudi destilerije Tok trenutno se nalaze tri voćne rakije koji se izrađuju u ograničenim serijama na godišnjem nivou: Šljivova prepečenica Tok® Šljivova prepečenica Tok® stara 3 godine oslikava svu lepotu i sinergiju cvetnih tonova šljive Čačanska rodna i blagog uticaja tanina hrasta. Mekan, svilenkast i blago oštar ukus, kao i bogat miris sa izraženim cvetnim i začinskim notama, čini ovu rakiju pićem koje neizostavno morate da probate. Specijalna rakija travarica Stom® Specijalna rakija travarica Stom® koja pomera granice kada je reč o kombinaciji šljivove prepečenice i lekovitih trava. Postupkom hladne maceracije, 16 vrsta lekovitog bilja sa planine Goč, sačuvana je svežina i lekovitost onoga što ovaj mikroklimat čini jedinstvenim. Ono u čemu se ogleda kompleksnost ove rakije jeste brižljivo odabrana kombinacija lekovitog bilja, pri čemu nijedna biljka ne dolazi posebno do izražaja, već čine jedinstvenu notu. Zlatni Tok® Prefinjena šljivova prepečenica stara 5 godina Zlatni Tok® koja se u Destileriji Tok pravi u malim serijama od sedamdesetih godina prošlog veka. Savršeno izbalansiran ukus daje 170 do sada zabeleženih ukusnih nota, od mahunasto drvenastih do slatkasto aromatičnih, začinskih, voćnih i cvetnih nota.

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)