

KRUNSKA RAKIJA



Gajevi bb
Kosjerić 31260
Srbija

Telefon: +381 31 31 00 358

U selu Gajevi, nadomak Kosjerića, na porodičnom imanju Damjanovića, po tradicionalnom receptu koji se prenosio sa kolena na koleno, već duže od pola veka, nastaje Krunska rakija. Još u doba bivše Jugoslavije, bilo je dobro poznato da u kosjerskom kraju nastaju najbolje rakije, a destilerija "Kosjerka" nastavlja ovu

tradiciju. Asortiman:

Krunska rakija šljiva

Krunska rakija dunja

Krunska rakija kajsija

Krunska rakija šljiva ekskluziv

Krunska rakija dunja ekskluziv

Krunska rakija kajsija ekskluziv

Kako kupiti U destileriji "Kosjerka" prema tradicionalnom receptu uz primenu

savremene tehnologije nastaju tri voćne rakije od najboljeg voća iz ovih krajeva:

šljive, kajsije i dunje. Sve tri voćne rakije pod brendom Krunska rakija dobitnici su mnogobrojnih nagrada za kvalitet na Novosadskom sajmu, Rakija Festu u Beogradu i Žestivalu u Užicu.

Krunska rakija šljiva Krunska rakija šljiva je rakija od šljive karakteristične zlatne boje, prepoznatljivog ukusa šljivovice, koja odležava 3 godine u hrastovom buretu.

Krunska rakija od šljiva pravi se od autohtonih sorti šljive iz kosjerskog kraja, kao što su: ranka, trnovača, madžarka i stenlejka. Nakon fermentacije najkvalitetnijih plodova šljive u bačvama, ova voćna rakija se dobija dvostrukom

destilacijom. Jačina: 42,0 % Služenje: Krunska rakija šljiva se preporučuje kao

aperitiv, koji se služi rashlađen na temperaturi od 8° C. Pakovanje: 1l page 1 / 3

Krunska rakija dunja Krunska rakija dunja je rakija blede žute boje i karakteristične arome. Pravi se od najkvalitetnijih plodova dunje iz Tavnika kod Kraljeva i Bresnice pored Čačka, krajeva prepoznatljivih po gajenju ovog voća. Nakon što se očisti i samelje, dunja se stavlja u tolu vodu uz dodatak kvasca i enzima, kako bi se pospešilo vrenje koje traje oko 25 do 30 dana. Nakon vrenja, ova kvalitetna rakija izuzetne arome dunje, proizvodi se dvostrukom destilacijom, nakon čega odležava prvo u hrastovim buradima, a nakon toga u prohranskim buradima. Jačina: 40,0 % Služenje: Krunska rakija dunja se preporučuje kao aperitiv i dižestiv, a služi se rashlađena na temperaturi od 18° C. Pakovanje: 0,7l

Krunska rakija kajsija Krunska rakija kajsija je kristalno čista rakija sa veoma izraženom aromom zrelih kajsija. Proizvodi se od najkvalitetnijih plodova kajsije iz Prijedora i Mijokovaca, koji se smatraju najboljim krajem za gajenje kajsije u Srbiji. Nakon fermentacije najkvalitetnijih plodova kajsije, koja traje između 20 i 25 dana, vrši se dvostruka destilacija, koja zatim dozreva u prohranskim buradima. Jačina: 40,0 % Služenje: Krunska rakija kajsija se preporučuje kao aperitiv, i dižestiv, a služi se rashlađena na temperaturi od 18° C. Pakovanje: 0,7l

Krunska rakija šljiva ekskluziv Krunska rakija šljiva ekskluziv je specijalna rakija od šljive zlatne boje, izraženog voćnog ukusa šljive. Ova ekskluzivna voćna rakija odležava, najmanje, pet godina u hrastovim buradima, zbog čega ima specifičan buke. Ova prepoznatljiva i nezaboravna rakija pravi se dvostrukom destilacijom od autohtonih sorti šljive iz kosjerskog kraja (ranka, trnovača, madžarka i stenlejka). Jačina: 40,0 % Služenje: Krunska rakija šljiva ekskluziv preporučuje se kao aperitiv, koji se služi rashlađen na temperaturi od 8° C. Pakovanje: 0,7l

Krunska rakija dunja ekskluziv Krunska rakija dunja ekskluziv je pitka rakija od dunje zlatno žute boje. Pravi se od najkvalitetnijih plodova dunje iz kraja koji je prepoznatljiv po gajenju dunje. Ova dunjevača izuzetnog kvaliteta i arome dobija se na tradicionalan način dvostrukom destilacijom, nakon čega odležava u prohranskim buradima. Jačina: 40,0 % Služenje: Krunska rakija dunja ekskluziv preporučuje se kao aperitiv i dižestiv, a služi se rashlađena na temperaturi od 18° C. Pakovanje: 0,7l

Krunska rakija kajsija ekskluziv Krunska rakija kajsija ekskluziv je kristalno čista kajsijevača dobijena od najkvalitetnijih plodova kajsije. Izuzetnog kvaliteta i

karakteristične arome, ova ekskluzivna rakija od kajsije peče se samo od srca kajsije

na tradicionalan način, dvostrukom destilacijom, nakon čega odležava u prohranskim buradima. Jačina: 40,0 % Služenje: Krunska rakija kajsija ekskluziv preporučuje se kao aperitiv i dižestiv, a služi se rashlađena na temperaturi od 18° C. Pakovanje: 0,7l Kako kupiti Krunska rakija se može kupiti u online prodavnici na sajtu proizvođača SPTR "Kosjerka". Pored pakovanja od 0,7l prodaje se i u malim čokanjima, kao i u gift pakovanju, koje sadrži tri čokanja, po vašem izboru. Krunska rakija se može kupiti i u mnogim trgovinskim lancima širom zemlje, a pije se u poznatim hotelima, restoranima i čuvenim kafanama širom Srbije. Krunsku rakija se prodaje i u Australiji, Austriji, Francuskoj i Briselu.

Mobilni: +381 63 10 17 928

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)