

DESTILERIJA ZAVET



Potporučnika Govedarice 16, 34000 Kragujevac
Čumić
Kragujevac 34000
Srbija

Telefon: +381 69 22 92 838

Destilerija Zavet, destilerija porodice Mijailović, nalazi se u selu Čumić, jednom od najvećih sela u Šumadiji, udaljenom svega 20 km od Kragujevca. U ponudi ima 8 vrsta rakija, rakiju od šljive staru 15 godina, rakiju od šljive staru 10 godina, rakiju od šljive staru 5 godina, kajsiju, dunju, vilijamovku, travaricu i medicu (rakiju od

višnje sa dodatkom meda). Asortiman

Rakija Zavet 190 Limited Edition

Rakija Zavet 10 Limited edition

Rakija Zavet Šljiva 5

Rakija Zavet Vilijamovka

Rakija Zavet Kajsija

Rakija Zavet Dunja

Rakija Zavet Travarica

Rakija Zavet Medica

Gde kupiti

Proizvodnja voća i rakije ima dugu tradiciju. Počeci proizvodnje vezuju se za XIX vek gde je u popisu spahijskih prihoda sela Čumić 1831. godine zabeleženo da su naši preci plaćali porez na kazan, kljuk i vino. Želja nam je da kroz proizvodnju rakija vrhunskog kvaliteta od najboljih plodova iz naših voćnjaka promovišemo tradiciju i rakijsku kulturu. "Zavet" predstavlja obećanje da će prioritet biti kvalitet, da će se proizvoditi odgovorno i pošteno, da će dalji razvoj biti u funkciji prenošenja znanja novim generacijama, a potrošačima će uvek biti dostupan vrhunski kvalitet voćnih rakija, uz podsećanje na tradicionalne arome i ukuse. To dokazuju i osvojene

nagrade za proizvode. Počev od 1998. godine imamo osvojenih 12 pehara, 42 velike zlatne medalje, 43 zlatnih medalja i 18 srebrnih medalja. Za proizvodnju voća trostruki rekorder u Srbiji u proizvodnji šljive 2006, 2007, 2008. godine. Sve te nagrade govore o istrajnosti u pogledu kvaliteta sirovina i požrtvovanosti porodice u proizvodnji. Svim ljubiteljima rakije omogućena je poseta destileriji. U degustacionoj sali poslužićemo vam osam različitih rakija, koje ćete probati uz hranu, koju smo pažljivo odabrali kako bi na pravi način istakla aromatske komplekse naših rakija. Degustaciju naših rakija prati edukativna i zanimljiva priča o rakijama, koju vodi tehnolog. Posetu destileriji i degustaciju rakija potrebno je prethodno zakazati.

Rakija Zavet 190 Limited Edition Povodom jubileja od 190 godina tradicije porodične proizvodnje proizvedena je rakija od šljive "Zavet 190 Limited Edition", koja je starila 15 godina u hrastovom buretu, u ograničenoj seriji od 1200 boca. Šljivovica Zavet 190 je savršena kompozicija sorti Požegače, Crvene ranke i Čačanske rodne, dobijena dvostrukom destilacijom. Ova rakija je dodir luksuza pretočen u prefinjeno piće. Boje tamnog ćilibara, ostavlja doživljaj otmenosti u čaši, zaokruženog ukusa oplemenjenog drvetom. Preporučena temperatura služenja: 16-20°C

Rakija Zavet 10 Limited edition Rakija od šljive "Zavet 10" dobijena je od potpuno zrelih, ručno branih i odabranih plodova domaćih sorti šljiva požegače, crvene ranke i čačanske lepote iz porodičnih voćnjaka. Po tradicionalnoj recepturi, uslovima kontrolisane fermentacije, procesom dvostruke destilacije i višegodišnjim starenjem u odabranim buradima od srpskog hrasta starog 100 godina nastaje rakija vrhunskog kvaliteta. Ograničena godišnja proizvodnja od 2000 boca. Preporučena temperatura služenja: 16-18°C

Rakija Zavet Šljiva 5 Rakija od šljiva koja se sa hrastom družila 5 godina, a nakon toga je flaširana. Bistra i dopadljive zelenkaste boje, sa svetlom-maslinastom nijansom. Miris čist, svežina koja pleni, buke srednje razvijen, smiren. Punog, harmoničnog ukusa, pitka i blaga. Aperitivna šljivova prepečenica.

Rakija Zavet Vilijamovka Proizvedena je od zrelih plodova jedinstvenim načinom prerade koji čuva prefinjena svojstva kruške vilijamovke. Dvostrukom destilacijom i odležavanjem u inertnim sudovima dobija aromu sočne vilijamovke i harmoničnost ukusa, koji pruža posebno zadovoljstvo. Preporučuje se kao aperitiv, rashlađena na 15°C. Rakija Zavet

KajsijaProizvedena od probranog roda više sorti kajsija ukomponovanih u raskošan ukus koji se pamti. Dobijena je dvostrukom destilacijom na bakarnim kazanima, koji čuvaju miris sveže kajsije, i odležala u inertnim sudovima u kojima se stvara savršeno pitka kajsijevača. Preporučuje se kao aperitiv, rashlađena na 15°C. Rakija Zavet DunjaDunja je aromatično voće od koga se pravi veoma cenjena rakija izuzetnog ukusa. Zavet Dunja je nastala od zrelih plodova leskovačke dunje, proizvedena po tradicionalnoj recepturi, dvostrukom destilacijom. Pleni svojom voćnom svežinom, neiscrpnim mirisom i ukusom, koji ispunjava usta i dugo nakon što ste je probali. Preporučuje se kao aperitiv, rashlađena na 15°C. Rakija Zavet TravaricaMaceracijom šumadijskog lekovitog bilja u kombinaciji sa vrhunskim voćnim rakijama proizveli smo piće privlačnog ukusa i izvrsne arome. Travarica je piće koje okrepljuje i otvara apetit. Rakija Zavet MedicaMedica je specijalna rakija proizvedena od rakije višnjevače sa dodatkom livadskog meda. Mutno limun žute boje, slatkastog ukusa sa aromom višnje, badema i meda. Servirati rashlađenu na 14°C. Gde kupitiRakije Zavet možete kupiti u bolje snabdevenim prodavnicama alokoholnih pića ili direktno od proizvođača u njihovoj online prodavnici, ili u samoj destileriji prilikom degustacije. Posetu destileriji i degustaciju rakija potrebno je prethodno zakazati na telefon: +381 69 23 92 838.

Mobilni: +381 69 21 92 838

Mobilni: +381 69 23 92 838

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)