

RAKIJA RADOJE



Medveđa bb
Trstenik 37244
Srbija

Telefon: +381 63 617 337

Destilerija Staničić u selu Medveđa, na levoj obali Zapadne Morave u opštini Trstenik, već više od jednog veka od voća iz sopstvenih zasada na tradicionalan

način proizvodi visokokvalitetne rakije Radoje. Asortiman:

Dunjevača Bela Radoje

Dunjevača Žuta Radoje

Šljivovica Bela Radoje

Šljivovica Žuta Radoje

Lozovača Radoje

Kajsijevača Radoje

Viljamovka Radoje

Gde poručiti

Proizvodnja rakija u porodičnom gazdinstvu Staničić ima tradiciju dužu od jednog veka. Od najkvalitetnijeg voća, iz sopstvenih voćnjaka, rakija se dobija dvostrukom destilacijom u bakarnim kazanima. U podrumu, koji je ozidao još čukundeda Radoje, rakija se čuva u hrastovim buradima nekoliko godina. Proizvodna linija ove Destilerije Staničić inspirisana je čvrstim karakterom i vojničkom hrabrošću čukundede Radoja, zbog čega i rakije sa ponosom nose njegovo ime. Dunjevača

Bela Radoje Alkohol 40.0% vol.

Neto količina 0.7l Dunjevača Bela Radoje je rakija od dunje, koja se proizvodi na tradicionalan način od najkvalitetnijeg voća iz domaćih zasada. Ova prirodna voćna rakija se dobija dvostrukom destilacijom u bakarnom kazanu, zagrevanom na bukovom drvetu. Dunjevača Radoje je dobitnik više nagrada: Zlatna medalja - XVIII

Međunarodno ocenjivanje vina i rakija, Oplenac Fest 2022. Zlatna medalja - Wine

Vision by Open Balkan, Savez proizvođača rakije Srbije 2022.Zlatna medalja - XVI

Međunarodno ocenjivanje vina i rakije, Oplenac Fest 2020. Dunjevača Žuta

RadojeAlkohol 40.0% vol.

Neto količina 0.7lDunjevača Žuta Radoje je rakija od dunje, koja se proizvodi na

tradicionalan način od najkvalitetnijeg voća iz domaćih zasada. Ova prirodna voćna

rakija se dobija dvostrukom destilacijom u bakarnom kazanu, zagrevanom na

bukovom drvetu. Nakon toga rakija odležava nekoliko godina u hrastovim

buradima.

Šljivovica Bela RadojeAlkohol 43.0% vol.

Neto količina 0.7lŠljivovica Bela Radoje je rakija od šljive, koja se proizvodi od

najkvalitetnijeg voća iz domaćih šljivika, na tradicionalan način, dvostrukom

destilacijom u bakarnom kazanu, zagrevanom na bukovom drvetu.Šljivovica Radoje

je dobitnik više nagrada:Zlatna medalja - XVIII Međunarodno ocenjivanje vina i

rakija, Oplenac Fest 2022.Srebrna medalja - Wine Vision by Open Balkan, Savez

proizvođača rakije Srbije 2022.Zlatna medalja - XVII Međunarodno ocenjivanje vina i

rakije, Oplenac Fest 2021.Zlatna medalja - Savez proizvođača rakije Srbije

2021.Srebrna medalja - XVI Međunarodno ocenjivanje vina i rakija, Oplenac Fest

2020. Šljivovica Žuta RadojeAlkohol 43.0% vol.

Neto količina 0.7lŠljivovica Žuta Radoje je rakija od šljive, koja se proizvodi od

najkvalitetnijeg voća iz domaćih šljivika, na tradicionalan način, dvostrukom

destilacijom u bakarnom kazanu, zagrevanom na bukovom drvetu. Nakon destilacije

rakija se ostavlja da odleži nekoliko godina u hrastovim buradima. Lozovača

RadojeAlkohol 43.0% vol.

Neto količina 0.7lLozovača Radoje je rakija od grožđa koja se proizvodi na

tradicionalan način, dvostrukom destilacijom u bakarnom kazanu, zagrevanom na

bukovom drvetu. Kajsijevača RadojeAlkohol 40.0% vol.

Neto količina 0.7lKajsijevača Radoje je rakija od kajsije, koja se proizvodi od

najkvalitetnijeg voća iz domaćih zasada, na tradicionalan način, dvostrukom

destilacijom u bakarnom kazanu, zagrevanom na bukovom drvetu.Kajsijevača

Radoje je dobitnik nekoliko nagrada:Zlatnu medalja u kategoriji rakije od kajsije

Šumadijski festival rakije 2023.Srebrna medalja - XVI Međunarodno ocenjivanje vina

i rakija, Oplenac Fest 2020. Viljamovka RadojeAlkohol 40.0% vol.

Neto količina 0.7lViljamovka Radoje je rakija od kruške viljamovke, proizvedena na

tradicionalan način od nejkvalitetnijih voćki iz sopstvenih voćnjaka. Ova prirodna

voćna rakija se dobija dvostrukom destilacijom u bakarnom kazanu, zagrevanom na bukovom drvetu. Viljamovka Radoje je dobitnik nagrade: Srebrna medalja - XVI Međunarodno ocenjivanje vina i rakija, Oplenac Fest 2020. Gde poručiti Rakije Radoje možete poručiti direktno od proizvođača. Za više informacija o poklon pakovanjima obrastite se na telefon +381 63 617 337 ili mejl.

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)