

DESTILERIJA BANDUKA



Dobrotić bb
Prokuplje 18400
Srbija

Telefon: +381 63 213 644

Destilerija Banduka na padinama planine Vidojevica u selu Dobrotić nadomak Prokuplja proizvodi kvalitetne prirodne voćne rakije Banovača na tradicionalni način od voća iz sopstvenih zasada. Ono što izdvaja ove sjajne domaće rakije od drugih suprvoklasno voće iz prodičnih voćnjaka, spoj tradicionalnog i savremenog načina proizvodnje, kao i izuzetna posvećenost porodice Banduka, koja je osnovala ovu

prokupačku destileriju. Asortiman:

Rakija od šljive Banovača

Rakija od dunje Banovača

Rakija od kajsije Banovača

Rakija od kruške Banovača

Lozova rakija Banovača

Rakija od meda i jabuke Banovača

Rakija od višnje Banovača

Klekovača Banovača

Mastika Banovača

Gde kupiti Rakije Banovača se prvenstveno proizvode od najkvalitetnijih sorti voća,

koje se pažljivo bira, a zatim se pere, otkoštava i pasira, nakon čega se ostavlja da neko vreme fermentiše. Kada je fermentacija završena, vrši se destilacija u

bakarnim kazanima, nakon čega rakija odležava mesec, dva, ili tri, u zavisnosti od vrste rakije. Tada se rakija ponovo destiliše, nakon čega prepek odlazi na

odležavanje u prohromske ili hrastove buriće, gde ostaje 5 godina. Pakuje se u

atraktivnu ambalažu od 0,7 l.

Rakija od šljive Banovača Rakija od šljive Banovača je voćna rakija dobijena

kupažom čačanske lepotice, crvene ranke i rodne šljive sa juga Srbije. Page 1 of 2

destilovana, odležala 5 godina i čuvana u hrastovim barik buradima. Rakija ne sadrži dodatke i arome. Jačina: 43,0% alk. vol.

Rakija od dunje Banovača Rakija od dunje Banovača je voćna rakija dobijena od leskovačke dunje sa juga Srbije. Dva puta destilovana, odležala 5 godina i čuvana u hrastovim barik buradima. Rakija ne sadrži dodatke i arome. Jačina: 41,0% alk. vol.

Rakija od kajsije Banovača Rakija od kajsije Banovača je voćna rakija dobijena od sorte Mađarice sa severa Srbije. Dva puta destilovana, odležala 5 godina i čuvana u hrastovim barik buradima. Rakija ne sadrži dodatke i arome. Jačina: 40,5% alk. vol.

Rakija od kruške Banovača Rakija od kruške Banovača je voćna rakija dobijena od kruške viljamovke sa juga Srbije. Dva puta destilovana, odležala 5 godina u prohranskim burićima. Rakija ne sadrži dodatke i arome. Jačina: 40,0% alk. vol.

Lozova rakija Banovača Lozova rakija Banovača je voćna rakija dobijena duplom destilacijom sorti merlot, prokupac i hamburg. Odležala 5 godina i čuvana u hrastovim barik buradima. Rakija ne sadrži dodatke i arome. Jačina: 43,0% alk. vol.

Rakija od meda i jabuke Banovača Rakija od meda i jabuke Banovača je voćna rakija dobijena dvostrukom destilacijom jabuka delišes i domaće sorte šarunka ili kožara i meda. Odležala 5 godina i čuvana u hrastovim barik buradima. Rakija ne sadrži dodatke i arome. Jačina: 40,0% alk. vol.

Rakija od višnje Banovača Rakija od višnje Banovača je voćna rakija dobijena dvostrukom destilacijom oblačinske višnje sa juga Srbije. Odležala 5 godina. Rakija ne sadrži dodatke i arome. Jačina: 37,0% alk. vol.

Klekovača Banovača Klekovača Banovača je voćna rakija dobijena dvostrukom destilacijom jabuka delišes i domaće sorte šarunka ili kožara i kleke. Odležala 5 godina i čuvana u hrastovim barik buradima. Rakija ne sadrži dodatke i arome.

Mastika Banovača Mastika Banovača je rakija proizvedena po strumičkom receptu od mastika kupljenog u Makedoniji. Gde kupiti Rakije Banovača možete kupiti direktno od destilerije Banduka ili poručiti na telefon: +381 63 213 644 ili e-mail. Rakije banduka takođe možete kupiti i u nekim od pradajnih mesta u Beogradu (Vule market, Sremčica; Wine Corner Wine&spirits shop, Novi Beograd; Tintor vinski dućan, Zemun; Liquor store, Stari grad; OURS Vinoteka & Rakija shop, Vidikovac) Novom Sadu (Rakija house).

Obradujte sebe i Vaše najdraže jedinstvenim ukusom najfinije rakije, i u svakom gutljaju osetite toplinu juga Srbije.