

## Gyümölcspálinkák - értő kezeiből!

A pálinka Magyarország legkülönlegesebb és egyben legfelejtetlenebb itala. A pirospaprikához hasonlóan hazánkhoz köthető, az ország egyik legjellemzőbb terméke, azaz Hungarikum.

A hazai gasztronómiában sok évszázados hagyományra tekint vissza a pálinka kultúrája, készítését és fogyasztását „pálinka” néven már több mint 500 éve követhetjük nyomon. A társas kapcsolatok nélkülözhetetlen hangulatteremtője, a falusi vigasságoktól a királyi lakomákig.

A pálinka készítése művészet. Megteremtéséhez számos feltétel együttes megléte szükséges, ez teszi oly becses kincssé. Csak azokat a szeszitalokat nevezhetjük pálinkának, amelyek alapanyaga kizárólag egészséges, érett, magas cukortartalmú gyümölcs, alkohol és bármilyen egyéb kiegészítő hozzáadása nélkül.



ségű, tájspecifikus gyümölcsfajták adják a pálinka alapanyagát.

A Szatmár-Beregi síkon, a Tisza, a Szamos és a Túr folyók ölelésében található pálinkafőzde, Panyolán.

A Kárpát-medence klimatikus és talajtani viszonyai a világon páratlan beltartalmi értékekkel rendelkező gyümölcsök termesztését teszik lehetővé. Ezeket az adottságokat legrégebb óta a kelet-magyarországi Szatmár vidékén használják fel pálinka készítésére. Ezen a területen, a folyók mentén elterülő dzsungelgyümölcsösökben termő, kiváló minőségű,

A messzi múltban gyökerező hagyományok, kézművesipari eljárások, az általunk hozzáadott szakmai tudás és korunk legmodernebb technológia vívmányai összegeződve a legkifinomultabb fogyasztói elvárásokat is kielégítik.

A tökéletesen érett gyümölcsök begyűjtését követően, a lepárlás során is mindenben ragaszkodunk a régi, magyar tradíciókhoz. Rézből készült „kisüstön”, kétszeres finomítással pároljuk le a megerjesztett gyümölcsöket. A folyamat során különös hangsúlyt fektetünk az elő- és utópárlat leválasztására, a pálinkát adó tiszta középpárlat megőrzésére.



A párlás során nyert alapanyag biztosítja azt a minőségi, már félkész terméket, amely végleges színét, gyümölcsös illatát, lágy, selymes zamatát az évekig tartó érlelés során kapja meg. A pálinka némely fajtáját egyedi készítésű eper- és almafa hordókban érleljük.

Mi hiszünk az emberi munkában, amely a gyümölcs termesztésétől kezdve, begyűjtésén, lepárlásán át egészen a palackozás hagyományos, kézzel végzett folyamatainak végigkíséri termékeinket.

Ha ránéz egy üveg Panyolaira, gondoljon arra a palackonkénti 5-8 kg zamatos gyümölcsre, ami a napsütötte fától az Ön előtt álló flaskáig átlényegülve hozta létre az élet (v)ízét, az Elixírt.



Panyolai Szilvórium Kft.







**PANYOLAI SZILVÓRIUM KFT.**

H-4913 Panyola, Mezővég út 31.

web: [www.panyolai.hu](http://www.panyolai.hu)

e-mail: [info@panyolai.hu](mailto:info@panyolai.hu) • telefon: +36 (30) 383-67-63 • fax: +36 (44) 361-969