



## Český kmín Žufánek 42% 0,5 l

### Žufánek

Legenda českých hospod, slavná kmínka. Vyráběla se za studena macerací kmínu ve vodce a následným doslazením. Podobným způsobem se vyrábí pod názvem Akvavit ve skandinávských zemích. U Žufánků je k výrobě je použitý jedinečný český kmín, což je v EU chráněné označení původu. Je považován za nejlepší kmín na světě. Ten Žufánkovic pochází z těsné blízkosti, roste pouhých 15 km od lihovaru. Ale Žufánci jsou palírníci. A proto ji destilují. Jako u všech geistů platí i tady, že se dlouho macerují ve velejemném neutrálním lihu z Kojetína, pak se pomalu destilují a ředí vodou. Žádný cukr, žádná filtrace. Pouze měkká boršická voda.

**Země původu:** Česká republika

**Objem:** 500 ml

**Obsah alkoholu:** 42 %

<https://1er.cz/lihoviny/cesky-kmin-zufanek-42-0-5-l>