

Choya Švestkový likér Premium - Umeboshi Dento s celými plody 0,7l



Tento švestkový likér s celými plody, 14,8% cel. objemu je vyrobený z japonských švestek "UME" a jemně ochucen japonskými "shiso" listy.

~~1146,00 Kč~~ **1046,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1146,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Popis švestkový likér je vyrobený z japonských švestek "UME" a jemně ochucen japonskými "shiso" listy. Shiso, také zvané Perilla jsou jedním z nejdůležitějších koření v Japonsku, které dává likéru zvláštní chuť. Umeshu Dento má jemnou vůni a vynikající chuť.

Složení: Ume ovoce, cukr, alkohol z cukrové třtiny. Obsah alkoholu: 17% obj. Vyrobeno v Japonsku. Vlastnosti: Obsah alkoholu 17% obj., Nutriční informace nejsou vyžadovány.

Odpovědný podnikatel: Choya Umeshu Germany GmbH

Švestky Umeboshi jsou peckovité plody ovocného stromu (ve skutečnosti se pokládá za odrůdu meruňky), které rostou v Japonsku. Plody nelze konzumovat syrové přímo ze stromu. Plody se nejdříve omyjí a pak se suší na rýžových rohožích několik dnů a nocí. Poté se nakládají s červenými lístky rostliny Shizo a s mořskou solí. Nechávací se několik let v dřevěných kádích fermentovat. Velmi silný léčebný účinek umešvestek objevili v Číně již před tisíci lety. Přesto že umešvestky pocházejí z Číny, lepší kvality dosahují v Japonsku. Japonské švestky rostou na specifických půdách a klimatu, proto obsahují více přírodních kyselin a minerálů.
