



www.bieszczadzkiesmaki.pl

BIESZCZADZKIE SMAKI

Bieszczadzkie Smaki to rodzinna firma, która powstała w 2016 roku, ale jej korzenie sięgają o wiele wcześniej. Tak naprawdę musielibyśmy cofnąć się kilkadziesiąt lat, do czasu spędzanego z naszymi Babciami, dla których **wiedza na temat otaczających nas roślin była normą**. Wtedy nie do końca docenialiśmy to, co chciały nam przekazać i nie słuchaliśmy ich tak wnikliwie, jak powinniśmy. Na szczęście sporo z ich nauk i zapisków pozostało z nami.



Dopiero po latach, gdy w 2009 roku uciekliśmy z miasta i **zamieszkaliśmy w Bieszczadach** zauważyliśmy jak wiele oferuje nam otaczająca nas przyroda. Do dziś, nie wiemy czy to zasługa magii Bieszczad czy potęga otaczającej natury skłoniła nas do zgłębiania **możliwości, smaków, walorów i zastosowań tutejszych roślin**. Zafascynowani tym ogromem **stworzyliśmy nasze pierwsze produkty**. Gdy zobaczyliśmy, że cieszą się one powodzeniem, poszliśmy za ciosem i obraliśmy właśnie taki sposób na życie.

W naszej ofercie znajdziecie Państwo nalewki, destylaty, a także syropy i konfitury oparte przede wszystkim o **rośliny występujące w naszej okolicy**. Ponadto robimy sery, kosmetyki oraz sole z ziołami. Przez lata dopracowaliśmy nasze receptury w taki sposób, aby nasze produkty były **unikatowe i idealne w smaku**.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą oraz do współpracy





SERIA PREMIUM

www.bieszczadzkiealkohole.pl

Seria alkoholi premium to nie tylko doskonały smak, lecz również wyjątkowe opakowanie. Elegancka butelka o pojemności 700 ml, charakterystyczna wyłącznie dla tej serii zachwyca nietuzinkowym kształtem oraz przepiękną etykietą, co czyni ją doskonałym wyborem na prezent z różnych okazji. Nie tylko doskonale smakują, ale także dodają elegancji i stylu zarówno na domowym barku, jak i w profesjonalnej przestrzeni barowej.



PRODUKCJĘ ALKOHOLI MAMY WE KRWI



Jesteśmy związani z produkcją alkoholi od pokoleń, czerpiąc receptury i doświadczenie z przekazywanej tradycji.

Z roku na rok, zdobywając doświadczenia, poznając bogatą i bujną roślinność bieszczadzką, staramy się zaskoczyć czymś nowym, wyjątkowym i niepowtarzalnym. Dzięki temu wprowadziliśmy, między innymi nasze destylaty, absynt oraz niespotykane smaki nalewek.

Nasze alkohole **nie są produkowane na masową skalę**, lecz w małych partiach, zależnie od dostępności ziół i owoców. Niektóre partie są ograniczone, a każda butelka posiada swój własny unikalny numer identyfikacyjny.

Są to alkohole skierowane przede wszystkim do koneserów, którzy cenią sobie nowe i **unikalne smaki, oraz prozdrowotne właściwości** jakie ofertują nasze wyroby.



NALEWKI



Nalewki są trunkiem, który od lat nam towarzyszy. Takie smaki jak wiśniówka, pigwówka czy dereniówka na stałe wpisały się w kanon nalewek, które przygotowują nasze Babcie czy Wujostwo. Ciężko wyobrazić sobie imprezę rodzinną bez flaszeczki jakiejś **swojskiej nalewki**.

My poszliśmy krok dalej i **postawiliśmy na smaki nietypowe**. Skupiliśmy się głównie na ziołach i roślinach, które nie do końca kojarzą się nam z nalewkarstwem. Stąd w naszej ofercie pozycje takie jak Pokrzywówka, Nostrzykówka czy Szyszke mocną.

Nasze nalewki przygotowujemy niezwykle starannie i do każdego etapu przykładamy ogromną uwagę.

Zaczynamy od pozyskiwania roślin z **terenów nieskażonych, oddalonych od dróg i siół**, aby surowiec był pozbawiony zanieczyszczeń. Następnie pieczołowicie selekcjonujemy i odrzucamy niepewne, wadliwe jednostki, a do produkcji wykorzystując jedynie te **dojrzałe i idealne okazy**. Podobnie sprawa wygląda z doborem samego alkoholu.

Wiedząc jak ważnym czynnikiem jest **dobry surowiec**, postawiliśmy na spirytus produkcji krajowej z zakładu w Toruniu, który produkuje jeden z lepszych czystych alkoholi. Po połączeniu składników **pozwalamy im macerować się nawet kilkanaście miesięcy**, ciągle kontrolując cały proces. W momencie, kiedy nastaw osiągnie odpowiednią barwę, aromat i smak filtrujemy go i rozlewamy do butelek, w których dojrzewa kilka kolejnych miesięcy. **Dopiero po tym czasie trafia do klienta.**



DESTYLATY

Destylaty, które posiadamy w naszej ofercie są naszym najmłodszym dzieckiem. Nalewki to niezaprzeczalnie hołd oddany naszym Babciom, zaś **Destylaty to niewątpliwie ukłon w stronę Dziadków**, którzy to domowymi sposobami pędzili swojski bimberek.

Nie ma bardziej swojskiego alkoholu kojarzącego się z Polską niż dobry bimbber. Bimbber jest określeniem często pejoratywnym i określającym chałupniczo pędzony alkohol. Dlatego, w naszej manufakturze używamy określenia Destylat.

Produkcja wysokiej jakości destylatu jest niewątpliwie prawdziwą sztuką rzemieślniczą opartą na wieloletnich doświadczeniach, próbach i poszukiwaniu celu jakim jest etap końcowy – zadowolenie naszego podniebienia. Kluczową rolę odgrywa w tym dobór właściwych surowców, ponieważ ich jakość, w znacznym stopniu decyduje o jakości produktu końcowego. Producent destylatów powinien wykorzystywać zawsze zdrowe i dojrzałe surowce.

Destylaty powstają poprzez staranne **przygotowanie nastawu na bazie owoców bądź ziół**. Następnie nastaw fermentuje, po czym nadchodzi czas destylacji. Do destylacji używamy wysokiej jakości miedzianego alembiku z płaszczem wodnym, który pozwala nam na lepsze **wydobycie smaków oraz aromatów z nastawu**.

Finalnie otrzymujemy klarowny, przezroczysty płyn o pięknym aromacie swojskiego alkoholu przełamany bukietem owocowym lub ziołowym o mocy 52%.

ABSYNT

Absynt nie jest ani nalewką, ani destylatem. Jest to **ziołowy macerat** produkowany na bazie piołunu, hyzopu, kopru włoskiego, anyżu i melisy. Maceracja to proces przygotowywania wysokoprocentowego alkoholu poprzez długotrwałe wytrawianie ziół i kwiatów.

Zioła oddają swój cały aromat, smak i właściwości w alkohol, tworząc **niezwykły, wysokoprocentowy bukiet**. Podobnie jest z kolorem absyntu, który otrzymuje przez oddanie chlorofilu zawartego w liściach.



Ziołowy, gorzki aromat absyntu można kochać lub nienawidzić. Na szczęście, większość osób, które raz spróbowały naszej Bieszczadzkiej Wróżki już zawsze będzie do niej wracać. Z powodu wysokiej zawartości alkoholu (73%) i znacznego stężenia olejków eterycznych proponujemy kilka sposobów spożywania tego trunku. Pierwszy z nich to absynt w najczystszej postaci, pity z kieliszka. Dla osób, które chcą delektować się dłużej jego smakiem zalecamy picie go rozcieńczonego wodą, w rytuale wody lub ognia. Do przygotowania obu rytuałów będziecie potrzebować szklanki, łyżki absyntowej oraz kostki cukru.

W rytuale wody 40 ml absyntu wlewamy bezpośrednio do szklanki, na której umieszczamy łyżkę wraz z kostką cukru. Następnie, przy użyciu fontanny, po kropelce przelewamy wodę przez cukier, aż do całkowitego rozpuszczenia.

W rytuale ognia absynt wlewamy do tygielka, na szklance kładziemy łyżkę i kostkę cukru. Po oblaniu kostki absyntem podpalamy ją i dolewamy absynt do całkowitego karmelizowania cukru. Oba, gotowe rytuały, uzupełniamy wodą otrzymując 40-50% napój dosłodzony cukrem.



— Tarninówka [nalewka]

Nalewka na owocach tarniny, zwanej dziką śliwką. To właśnie aromat śliwek i lekka kwasowość zbilansowana słodczą czynią Tarninówkę tak wyjątkową.

Dostępna pojemność:

700 ml



— Pokrzykówka [nalewka]

W smaku nieco cytrusowa. Jest to słodka, jednocześnie orzeźwiająca nalewka z nutami ziołowymi.

Dostępna pojemność:

700 ml

— Szyszka Mocna [nalewka]

Mocniejsza „siostra” sosnówki z intensywnym, żywicznym aromatem. Smakuje jak bieszczadzki las zamknięty w butelce

Dostępna pojemność:

700 ml



— Bzianka [nalewka]

Nalewka na bazie kwiatów czarnego bzu. Nasza najdelikatniejsza propozycja. Lekko słodka, bardzo kwiatowa.

Dostępna pojemność:

700 ml



— Nostrzykówka [nalewka]

Nalewka na kwiatach nostrzyka żółtego. Delikatnie słodka, lekko ziołowa, w aromacie korzenna, miodowa

Dostępna pojemność:

700 ml



— Bieszczadzka wróżka [absynt]

Najmocniejszy z naszych alkoholi. W smaku gorzki, wytrawny i ziołowy. Idealny prosto z butelki oraz po rozcieńczeniu.

Dostępna pojemność:

700 ml



— T 52 [destylat z tarniny]

Destylat z owoców tarniny delikatnie słodko-kwaśny trunek, harmonijnie łączący nuty słodczy z lekką kwaskowatością. Subtelny i wyrafinowany, oferuje niezapomniane doznania smakowe.

Dostępna pojemność:

700 ml

— G 52 [destylat z gruszek]

Wyrafinowany destylat gruszkowy, zrobiony z wyselekcjonowanych owoców, który zachwyca bogactwem słodczy i delikatnym, kwiatowym aromatem. Jego subtelna gładkość i delikatne nuty gruszki idealnie komponują się, tworząc niezrównaną eksplozję smaków.

Dostępna pojemność:

700 ml



J 52 [destylat z jabłek]

Destylat z dojrzałych jabłek, który zachwyca swą świeżością i naturalną słodyczą. Wyjątkowy aromat świeżego soku jabłkowego spotyka się tu z delikatnym posmakiem owocowej nuty, tworząc niepowtarzalny bukiet smaków.

Dostępna pojemność:

700 ml



M 52 [destylat z moreli]

Delikatny destylat z moreli, charakteryzuje się intensywnym, słodkim aromatem owoców. Jego wyjątkowa gładkość i wyrazisty smak łączą się w harmonijną symfonię nut morelowego nektaru.

Dostępna pojemność:

700 ml



Ś 52 [destylat z śliwek]

Wytworzony z dojrzałych, soczystych śliwek destylat, który zachwyca intensywnym, bogatym smakiem owoców. Jego zbalansowana słodycz i lekko kwaskowate posmaki sprawiają, że każdy łyk to czysta przyjemność, pełna głębi i intensywności.

Dostępna pojemność:

700 ml

P 52 [destylat z czarnej porzeczki]

Destylat o intensywnym smaku czarnej porzeczki, którego wyjątkowa świeżość i kwaśność podkreślają naturalne aromaty tego owocu. Bogaty bukiet smaków zapewnia wyjątkowe doznania, odzwierciedlając charakterystyczny profil czarnej porzeczki.

Dostępna pojemność:

700 ml



Producent
alkoholi



Naturalna
żywność



Warsztaty
kulinarne



Manufaktura zdrowego jedzenia

Inspirację czerpiemy ze starych przepisów naszych Mam i Babć. Pragniemy pielęgnować tradycję i sięgać po przepisy opartych na ziołach i dziko rosnących roślinach.

Dzięki nim stworzyliśmy nasze receptury na konfitury, sery, pesto a także syropy, soki, naturalne kosmetyki, chleby i sole ziołowe.

Zapoznaj się z innymi naszymi produktami i zapytaj ofertę

www.bieszczadzkieSmaki.pl

Bogdan Ablewski
(+48) 504 756 366

bieszczadzkiealkohole@gmail.com
www.bieszczadzkiealkohole.pl