

Destillerie Parzmair - erlesene Edelbrände und feine Naturprodukte

Nach Großmutter's Rezept

Die Destillerie Parzmair hat sich mit der Natur arrangiert und ist mittlerweile für erlesene Edelbrände und feine Naturprodukte über die Grenzen hinaus bekannt.

[vorzurück](#)





Gerade in der kalten Jahreszeit sind Gewürze wie Zimt, Nelken etc. bei Jung und Alt sehr beliebt. In Kombination mit der fruchtigen Zwetschke entsteht somit ein wunderbarer Fruchtaufstrich, der sich nicht nur für das Frühstücksbrot, sondern auch für zahlreiche Mehlspeisen wie zum Beispiel Weihnachtskekse eignet.

Nach Großmutters Rezept

Die Fruchtaufstriche der Destillerie Parzmair werden seit jeher nach Großmutters Rezept hergestellt. Ausschließlich reife und saubere Früchte werden mit viel Handarbeit ohne Beigabe von Farb-, Geruchs- oder Geschmacksstoffen hergestellt. Das Einkochen in Kleinmengen und das händische Abfüllen garantieren höchste Qualität und einen wahren Fruchtgenuss. Seit mittlerweile mehr als 25 Jahren verbindet man den Namen "Parzmair" mit erlesenen Edelbränden und feinen Naturprodukten, die seit jeher zum reichhaltigen Sortiment zählen.

Über 100 Auszeichnungen

Ob "World Spirits Award", "Destillata", "A La Carte" oder "Vinaria" - bei allen namhaften Wettbewerben wurden bereits Auszeichnungen errungen. Mittlerweile umfasst die Sammlung weit über 100 Auszeichnungen.

Über 60 Brände - 15 Marmeladen

Innovation und ständige Weiterentwicklung sind wichtige Eckpfeiler der Philosophie des Unternehmens. Über 60 Brände und 15 verschiedene Marmeladen belegen dies eindrucksvoll.



Beitrag drucken