

Bio Tannenwipfellikör

Produktgruppe: Liköre

Die frisch ausgetriebenen Tannenwipfel werden Ende Mai händisch gepflückt und gemeinsam mit österreichischem Bio Rübenzucker in unserem eigenen destillierten Qualitätsroggenbrand angesetzt. Und genau das ist das Erfolgsrezept für unseren Bio Tannenwipfellikör. Natur pur und keinerlei Zusätze. Nach einer Mazerationszeit von sechs Wochen wird der Likör gefiltert und gelagert, bis sich sein volles Aroma entfaltet hat. Jede Flasche wird händisch abgefüllt und etikettiert. Der Bio Tannenwipfellikör überzeugt mit seinem lieblichen Geschmack. Eine angenehme harmonische Süße und der herrliche Duft der Tannennadeln machen diesen Likör zu etwas ganz besonderem. Er wurde bereits mehrfach ausgezeichnet und prämiert.

- Produkt für Privatkunden
- Produkt für Gastronomie

Kontakt

BioBrennerei & Biohof Thauerböck

BioBrennerei & Biohof Thauerböck Mario Thauerböck
Silberberg 8
4273 Kaltenberg

Telefon: +43 664 1020999

Mail: biohof@thauerboeck.com

Web: www.thauerboeck.com

Shop: <http://shop.thauerboeck.com/>

Verfügbarkeit

- Jänner
- Februar
- März
- April
- Mai

- Juni
- Juli
- August
- September
- Oktober
- November
- Dezember