

# Cseresznye pálinka 77



## Pálinkafőzés

- látogasson el Nagykörűbe és tekintse meg az egyik legrégebbi hazai pálinkafőző műhelyt
- bemutatjuk a jó cefrekészítést, ami a kiváló pálinka alapja
- pálinkafőzés közben a hagyományos kisüsti főzőnkön végigkövetheti a párlat útját a felöntéstől a kész ital kimeréséig

## Pálinkakóstolás

A jó pálinka ismérvei:

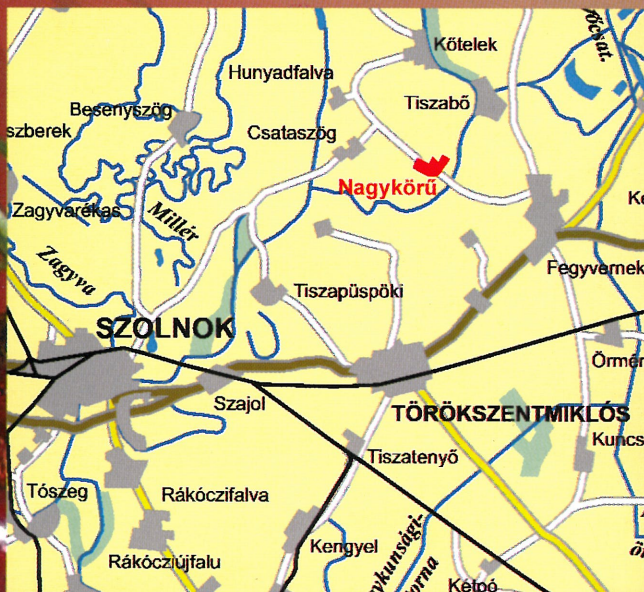
- kiváló minőségű, válogatott gyümölcsből készül
- utal alkotójának szakmaiságára és elkötelezettségére
- 18-20°C -on speciális pohárban fogyasztva, tiszta gyümölcsre jellemző virágos, fűszeres illatok
- harmonikus, karakteres, hosszantartó gyümölcsös ízek
- mértékletes fogyasztása élményt nyújt
- a magyar kultúra része, hungarikum

## Pálinka szaküzlet

- vásárolhat több neves hazai pálinkafőző műhely párlataihól
- Bolyhos ágyas pálinka – Újszilvás
- Szicsek pálinkafőzde – Tiszaföldvár
- Panyolai elixír – Szatmári szilva
- Cseresznyepálinka 77 – Nagykörű
- Nagykörűi cseresznye leve

Az ország legnagyobb cseresznyeskertje Nagykörűben van, ahol egyedülálló cseresznyefa fajta gyűjtemény található. Ma már több mint 77 cseresznye fajtát nevelnek. Ezen fajták kiváló gyümölcsének hamisítatlan ízét zárta palackba Önnek a Bulyáki Szeszfőzde.

Válják egészségére!



**Bulyáki József**

szeszfőzde vezető

5065 Nagykörű, Táncsics u. 15.

Telefon: 06-30/2-391-309

Weboldal: [www.bulyakipalinka.hu](http://www.bulyakipalinka.hu)

E-mail: [palinka@bulyakipalinka.hu](mailto:palinka@bulyakipalinka.hu)



A pálinka gonosz ital  
aki issza korán meghal  
ki nem issza az is meghal  
így is úgy is elpusztulunk  
akkor meg hát miért ne igyunk

(mondóka)