

CZŁONKOWIE SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO MAZOWSZE

02/01/2013 13:55, aktualizacja: 16/05/2017 11:25 | Zamieścił: Iwona Dybowska, Autor:

Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich

„Nalewki Staropolskie” Karol Majewski i Wspólnicy Sp. z o.o.



"Nalewki Staropolskie" tworzymy zgodnie z wielowiekową recepturą. Owoce z najstarszych odmian, pochodzące z naturalnych upraw z małych, wiejskich sadów, łączone są z najlepszymi rodzajami spirytusu. Nalewki produkowane są metodą domową, całkowicie ręczną. Nie używamy konserwantów, ulepszaczy smakowych, barwników oraz jakichkolwiek środków chemicznych.

Smak nalewek wzbogacany jest aromatycznymi przyprawami takimi jak świeże owoce jałowca, rodzynki, wanilia, cynamon w laskach, migdały, goździki, plastry miodu, skórka pomarańczowa i cytrynowa, świeży imbir, kora dębu, wnętrza skorupki orzechów włoskich, świeże pędy sosen. Poszczególne rodzaje są wytwarzane w krótkich seriach.

ul. Krasińskiego 16/113

01-581 Warszawa

Tel.: (+48) 22 864 65 47, 501 30 18 19

e-mail: nalewki@nalewki.pl

www.nalewki.pl



UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl