

STARA SOKOLOVA



Momčila Tešića 14
Užice 31000
Srbija

Telefon: +381 31 516 751
Fax: +381 31 516 751

Najbolja prirodna rakija Najbolja prirodna rakija Stara Sokolova nastala je na viševjekovnoj tradiciji porodice Bogdanović iz sela Kostojevići kod Bajine Bašte. Svoje ime je dobila po kraju iz koga potiče. Familije su se poznavale po rakiji, a o dobrim rakijama ispredane su legende. Čuvena familija Bogdanović bila je poznata po staroj sorti šljive trnovača i najboljoj prirodnoj rakiji koja se od nje

proizvodila. Asortiman:

Najbolja prirodna šljivovica

Stara Sokolova 7

Stara Sokolova 12

Najbolja kajsijevača

Najbolja dunjevača

Najbolja viljamovka

Stara Sokolova Kleka

Najbolja travarica

Najbolja medovača

Alkoholna pića PORUČITE RAKIJE STARA SOKOLOVA

Najbolja prirodna šljivovica Najbolja prirodna šljivovica Stara Sokolova ima prefinjeni ukus koji objedinjuje najbolje iz tradicionalne šljivovice, malih i velikih proizvodnih tajni Bogdanovića i plemenitog dejstva starenja u hrastovom buretu.

Najbolja prirodna šljivovica je osvajač pet zlatnih medalja na Novosadskom sajmu.

Stara Sokolova se ima dve vrste pakovanja: standardno pakovanje Stara Sokolova i suvenir boca, sa ukrasnim drvenim burencetom. U ponudi su: Stara Sokolova 5 Stara

Sokolova 5 Lux Stara Sokolova 7 Posebno proizvedena za izvoz, Stara Sokolova 12

7 dobijena je destilacijom mešavine tradicionalnih i modernih sorti šljiva. Poznati ukus i aroma Stare Sokolove dodatno su oplemenjeni nešto dužim starenjem u starijim buradima.

Stara Sokolova 7 se puni u dve vrste pakovanja: standardno pakovanje Stara Sokolova, i suvenir boca, sa ukrasnim drvenim burencetom.

Kada i kako služiti?

Odlično ide uz obroke sa mesom, ili kao kao aperitiv, ohlađena na 16°C. Stara Sokolova 12Top proizvod Stare Sokolove iz porodičnih rezervi porodice Bogdanović, Stara Sokolova 12 je osvajač osam velikih zlatnih medalja na Novosadskom sajmu. Dobijena je destilacijom tradicionalnih sorti šljiva, kao što su požegača i trnovača. U nju je utkano celokupno znanje Bogdanovića. Puni se u ograničenim količinama, isključivo u suvenir pakovanje.

Preporučuje se konzumacija nakon obroka, kao digestive, ohlađena na 17°C. Najbolja kajsijevačaNajbolja kajsijevača Stara Sokolova Kajsija je proizvedena od najkvalitetnijih plodova starih sorti kajsija sa područja Zapadne Srbije i Šumadije, ubranih u optimalnom momentu zrelosti. Sav raskoš mirisa domaće kajsije je sačuvan zahvaljujući posebno vođenom procesu fermentacije. Dvostruka destilacija na starim bakarnim kazanima prenosi svu tu lepotu u savršeno pitku najbolju kajsijevaču.

Stara Sokolova kajsijevača se najbolje konzumira kao aperitiv ili dižestiv, ohlađena na 17°C. Najbolja dunjevača Najbolja dunjevača Stara Sokolova Dunja je proizvedena od selektovanih zrelih plodova leskovačke dunje. Posebno vođenim procesom, od berbe, preko kontrolisane fermentacije, pa do destilacije na bakarnom kazanu, dobija se Stara Sokolova Dunja. Ovaj čudesni napitak pleni svojom voćnom svežinom, neiscrpnim mirisom, i ukusom koji ispunjava usta i dugo nakon što ste je probali.

Kada i kako služiti?

Najbolje konzumirati kao aperitiv ohlađenu na 17°C. Najbolja viljamovkaNajbolja viljamovka Stara Sokolova Viljamovka nastala je jedinstvenim načinom koji optimalno čuva sva svojstva kruške viljamovke. Proizvedena je od sazrelih plodova, fermentisanih pomoću selekcionisanih kvasaca i destilisanih na bakarnom kazanu.

Prefinjen miris kruške viljamovke čini ovu rakiju jednom od najcenjenijih. Svojom plemenitom aromom, pitkošću, harmonijom ukusa i blagotvornim dejstvom, Stara Sokolova Viljamovka pruža posebno zadovoljstvo.

Kada i kako služiti?

Najbolje konzumirati kao aperitiv ohlađenu na 17°C. Stara Sokolova Kleka Rakija šljivovica aromatizovana klekom. Aromom podseća na vrhunske vrste džina, ali je plemenitijeg ukusa zbog prirodne osnove na kojoj je nastala. Nastavljač duge tradicije Bogdanovića kao i celokupnog Bajinobaštanskog kraja u proizvodnji klekovače. Stara Sokolova Kleka ima blag, vrlo prijatan miris na kleku koji Vas izaziva da je ponovo probate. Na ukusu je puna i prijatna, sa naknadnim blagim doživljajem kleke koji odlično otvara apetit.

Kada i kako služiti?

Preporučuje se konzumacija pre obroka jer odlično otvara apetit. Servirati ohlađenu na 14°C. Najbolja travarica Zdrava, ekološka sredina Zapadne Srbije, Zlatibora, Tare i Uvca, osim što je idealna za gajenje voća, puna je livada i proplanaka na kome rastu raznovrsne lekovite trave i biljke, zato je Stara Sokolova Travka najbolja travarica jer spaja te dve blagodeti prirode.

Stara Sokolova Travka spaja ekstrakte 21 vrste posebno odabranih trava, i prirodne voćne rakije. Višegodišnjim starenjem u hrastovim buradima dobija se blagotvorna, prijatna rakija koja okrepljuje organizam.

Kada i kako služiti?

Najbolje konzumirati kao aperitiv ili dižestiv, ohlađena na 16°C. Najbolja medovača Najbolja medovača Stara Sokolova Medovina je blagotvorno piće koje uklapa lekovita svojstva livadskog meda zlatiborskih pašnjaka i ukus voćnih rakija. Zahvaljujući dugogodišnjem iskustvu u proizvodnji Stare Sokolove, uspeli smo da tokom fermentacije, destilacije, odležavanja i harmonizacije dobijemo piće koje pleni i okrepljuje. Stara Sokolova Medovina ostavlja dugotrajan, vrlo prijatan osećaj, bilo da se pije kao aperitiv ili dižestiv.

Kada i kako služiti?

Servirati ohlađenu na 17°C. Alkoholna pića Pored široke palete prirodnih voćnih rakija Stara Sokolova nudi i alkoholna pića, vrhunski vinjak, voćne likere i prepečenice. Soko Vinjak Sokolica Etno Sokolica Liker Zlatiborski vrh Mini Mix Kontakt

Stara Sokolova Beograd
Svetog Nikole 43
11000 Beograd, Srbija
Tel/fax: +381 11 24 18 295

Telefon: +381 11 24 18 295

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)