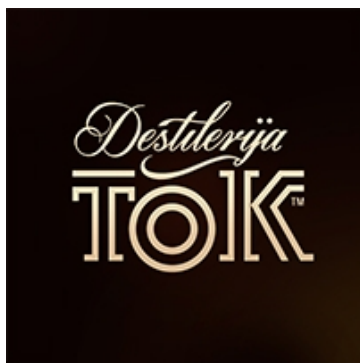


# DESTILERIJA TOK

---



Ilije Čalića 2a  
Železnik, Beograd 11250  
Srbija

Telefon: +381 11 3575 148

Vrhunske šljivove prepečenice Nazdravite u svim Vašim specijalnim prilikama vrhunskim voćnim rakijama jedinstvenog karaktera i ukusa! Destilerija Tok Destilerija Tok nalazi se u vlasništvu porodice Urošević i poseduje više od pola veka dugu tradiciju proizvodnje vrhunskih voćnih rakija, uz poštovanje najviših standarda kvaliteta. Kombinacijom višedecenijske tradicije i savremenih znanja iz oblasti tehnologije jakih alkoholnih pića, nastaju vrhunske rakije od šljivove prepečenice i proizvodi od šljivovih destilata po kojima smo nadaleko poznati. Naša priča počinje sedamdesetih godina prošlog veka kada vlasnik i osnivač Destilerije Tok, Veroljub Ljuba Urošević, kao mlad inženjer tehnologije jakih alkoholnih pića, osniva zasad autohtonih sorti šljiva i otpočinje realizaciju svog dečaćkog sna. Na obroncima planine Goč, iznad Kraljeva, na svojoj dedovini, on postepeno razvija ideju o stvaranju jedne savremene destilerije koja će jednog dana biti čuvena po proizvodnji najkvalitetnijih šljivovih prepečenica. Danas se Destilerija Tok prostire se na pet hektara zemlje na planini Goč, na 810 metara nadmorske visine. Pored objekata destilerije, na porodičnom imanju se nalaze i plantažni zasadi autohtonih sorti šljiva Crvene ranke, Požegače i Trnovače, kao i sorti kombinovanih svojstava Čačanske rodne i Čačanske lepotice. O celom procesu proizvodnje vode računa tri generacije školovanih prehrambenih tehnologa iz porodice Urošević. Sirovine iz sopstvenih zasada, primena selekcionisanih sojeva kvasaca, kontrolisani uslovi

fermentacije, dvokratna frakciona destilacija i višegodišnje odležavanje i negovanje destilata, rezultiraju proizvodima koji su nadaleko poznati po svom kvalitetu i jedinstvenom karakteru. Za odležavanje i negovanje destilata koristimo burad napravljenu od stoletnih stabala hrasta kitnjaka koji se uzgaja na planinama Stolovi i Goč. Burad se već pola veka izrađuju u istoj pinterskoj radionici i isključivo po našem zahtevu. U ponudi destilerije Tok trenutno se nalaze tri proizvoda koji se izrađuju u ograničenim serijama na godišnjem nivou: Tok® Šljivova prepečenica stara 3 godine oslikava svu lepotu i sinergiju cvetnih tonova šljive Čačanska rodna i blagog uticaja tanina hrasta. Mekan, svilenkast i blago oštar ukus, kao i bogat miris sa izraženim cvetnim i začinskim notama, čini ovu rakiju pićem koje neizostavno morate da probate. Stom® Specijalna rakija travarica koja pomera granice kada je reč o kombinaciji šljivove prepečenice i lekovitih trava. Postupkom hladne maceracije, 16 vrsta lekovitog bilja sa planine Goč, sačuvana je svežina i lekovitost onoga što ovaj mikroklimat čini jedinstvenim. Ono u čemu se ogleda kompleksnost ove rakije jeste brižljivo odabrana kombinacija lekovitog bilja, pri čemu nijedna biljka ne dolazi posebno do izražaja, već čine jedinstvenu notu. Zlatni Tok® Prefinjena šljivova prepečenica stara 5 godina koja se u Destileriji Tok pravi u malim serijama od sedamdesetih godina prošlog veka. Savršeno izbalansiran ukus daje 170 do sada zabeleženih ukusnih nota, od mahunasto drvenastih do slatkasto aromatičnih, začinskih, voćnih i cvetnih nota.

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)