

RAKIJE SRPSKA TROJKA



Ogar, Dušana Jerkovića bb, Subotište
Golubinačka 51
Indija 22320
Srbija

Telefon: +381 64 820 12 01

Rakije Srpska Trojka su voćne rakije intezivnog i neponovljivog mirisa, harmoničnog i prepoznatljivog ukusa. Ove vrhunske rakije sa tradicijom imaju neodoljiv ukus

Srbije. Asortiman:

Premium

Premium dunjevača sa zlatom

Premium barik dunjevača

Premium barik kajsijevača

Premium barik šljivova prepečenica

Barik

Barik lozovača

Barik dunjevača

Barik šljivova prepečenica

Barik jabukovača

Srpska Trojka

Dunjevača

Viljamovka

Kajsijevača

Jabukovača

Gde kupiti

Destilerija 3 doo iz Indije sa svojim ogrankom "Ogar" u Subotištu, proizvodi

vrhunske rakije "Srpska Trojka". Jedan od vodećih proizvođača rakije na teritoriji

Srbije, proizvodi oko 2.500 litara rakije godišnje, zahvaljujući najsavremenijoj

opremi i jedinstvenoj tehnologiji, zbog čega su rakije Srpska Trojka idealno piće za poznavaoce dobre rakije.

Premium dunjevača sa zlatom Premium dunjevača sa zlatom je vrhunska rakija od

dunje sa jestivim listićima zlata. Izuzetan ukus sa primesama zlata, čini ovu rakiju

zaista posebnom. Barikirana rakija od dunje prefinjenog mirisa, pravi se od odabranih plodova dunje. Nakon dvostruke destilacije, odležava pet godina u barik buradima, koji doprinose da ova Premium dunjevača dobije tamno žutu boju, pun miris dunje i izuzetno prijatan ukus. Premium dunjevača sa zlatom je osvajač mnogobrojnih velikih zlatnih medalja na Novosadskom sajmu i Festivalu srpske rakije u Beogradu. Količina alkohola: 40% Služiti kao aperitiv na sobnoj temperaturi od 15-20° C Premium barik dunjevača Premium barik dunjevača je vrhunska rakija od dunje, koja već na prvi gutljaj nikoga ne ostavlja ravnodušnim. Ova Premium rakija od dunje karakterističnog ukusa i prepoznatljivog mirisa, svoju punoću zaokružila je odležavanjem pet godina u hrastovim buradima. Tamno žute boje, dopadljivog punog ukusa, koji je izuzetno harmoničan i smiren, zbog čega je ova Premium barik dunjevača izuzetno pitka. Premium barik dunjevača je osvajač mnogobrojnih velikih zlatnih medalja na Novosadskom sajmu i Festivalu srpske rakije u Beogradu. Količina alkohola: 40% Služiti kao aperitiv na sobnoj temperaturi od 15-20° C

Premium barik kajsijevača Premium barik kajsijevača je vrhunska rakija od kajsije, zlatno žute boje, prijatnog mirisa, zaokruženog punog ukusa, sa izraženom aromom barik bureta. Zbog njenog vrhunskog kvaliteta i prefinjenog ukusa, poštovaoci kvalitetnog pića lako će se odlučiti baš za nju. Ova vrhunska kajsijevača dobijena je od odabranih plodova kajsije Novosadska, Novosadska rodna i Novosadska kasnocvetna, a nakon dvostruke destilacije, odležava u barik buradima pet godina. Premium barik kajsijevača osvajač je mnogobrojnih medalja na Novosadskom sajmu, Ocenjivanju rakije destilerija "Krušik" i Business Samit Kup Vrnjačke Banje. Količina alkohola: 40% Služiti kao aperitiv i dižestiv blago rashlađenu na temperaturi od 16°C.

Premium barik šljivova prepečenica Premium barik šljivova prepečenica je vrhunska rakija od šljiva, tamno zlatno žute boje, prijatnog ukusa i mirisa karakterističnog za šljivovicu. Ova premium šljivovica dobijena je odabranih plodova šljive Požegača, Čačanska rodna i Čačanska lepotica, a nakon dvostruke destilacije, odležala je pet godina u hrastovom buretu i time zaokružila svoju posebnost. Istančani miris ove vrhunske rakije od šljiva mami, a već prvi gutlja izaziva u vama pravu rapsodiju ukusa. Premium barik šljivova prepečenica osvajač je mnogobrojnih medalja na

Novosadskom sajmu, Festivalu srpske rakije u Beogradu i Beogradskom sajmu etno hrane i pića. Količina alkohola: 40% Služiti kao aperitiv i dižestiv na sobnoj temperaturi od 15-20° C Barik lozovača Barik lozovača je domaća rakija od grožđa, vrhunskog kvaliteta, nezaboravnog i jedinstvenog ukusa. Ova nezaboravna lozovača proizvedena je od odbranih plodova grožđa, a nakon destilacije je odležala u hrastovim buradima, koja su zaokružila njenu posebnost.

Barik dunjevača Barik dunjevača je domaća rakija od dunje, intezivnog, čistog i tipičnog mirisa, izbalansiranog, harmoničnog i punog ukusa, zbog čega je izuzetno pitka. Ova izuzetna dunjevača proizvedena je od odabranih plodova dunja, a nakon destilacije negovana je u barik buradima. Služi se kao aperitiv, na temperaturi od 8-12° C. Barik šljivova prepečenica Barik šljivova prepečenica je domaća rakija od šljiva. Izuzetno pitka, ova vrhunska voćna rakija, koja je odležala u barik buradima na ukusu je harmonična, puna i izbalansirana, sa intenzivnim, čistim i tipičnim mirisom šljiva. Služi se kao aperitiv, na temperaturi od 8-12° C. Barik jabukovača Barik jabukovača je domaća rakija od jabuke intezivnog, čistog i tipičnog mirisa jabuka, izbalansiranog, harmoničnog i punog ukusa, zbog čega je izuzetno pitka. Ova izuzetna jabukovača proizvedena je od odabranih plodova jabuka, a nakon destilacije negovana je u barik buradima. Služi se kao aperitiv, na temperaturi od 8-12° C. Dunjevača Dunjevača je voćna rakija od dunja, bistra i bezbojna, sa karakterističnim mirisom dunja, harmoničnog, dopadljivog ukusa. Viljamovka Viljamovka je voćna rakija od kruške Viljamovke. Bezbojna i bistra, karakterističnog ukusa kruška Viljamovke, ova sjajna viljamovka ima dopadljiv harmoničan ukus.

Kajsijevača Kajsijevača je voćna rakija od kajsije. Ova veoma pitka rakija, prijatnog mirisa i izbalansiranog ukusa, proizvedena je od probranih sorti kajsija. Jabukovača Jabukovača je voćna rakija od jabuke. Bezbojna i bistra rakija sa izraženim karakterističnim dominantnim mirisom posebnih sorti jabuka, ima dopadljiv i miran ukus. Gde kupiti Rakije Srpska Trojka možete kupiti u bolje snabdevenim marketima, vinotekama i prodavnicama alkoholnih pića, a možete ih degustirati u većini ugostiteljskih objekta, koji služe vrhunske rakije.