



## BECZKA DĘBOWA 30 LITRÓW NA WINO, WHISKY, DESTYLAT OWOCOWY, KRANIK DREWNIANY



Beczki Węgierskiej firmy Boros Oak Barrels są produkowane ze starannie dobranego węgierskiego dębu bezszypułkowego (*Quercus Petraea*), wyłącznie z wewnętrznej części pnia, który nadaje trunkowi charakterystyczny dębowy smak ze szlachetną nutą ziołowo - korzenną.

Dąb Węgierski to ta sama odmiana dębu, co dąb Francuski. Ten pierwszy rośnie wolno (120 lat) na wulkanicznej glebie, tworząc wąskie pory i drobne słoje. Dzięki temu uzyskuje się znacznie mniejsze straty trunku (tzw. „Danina dla Aniołów”) w trakcie leżakowania w beczce. Niestety w Polsce tak wysokiej jakości dąb bezszypułkowy nie jest dostępny.

Drewno do produkcji beczek jest sezonowane na wolnym powietrzu przez 3 lata. Proces sezonowania "wyplukuje" niepożądane substancje i znacznie poprawia wpływ drewna na smak trunku.

Beczki posiadają eleganckie obręcze wykonane ze stali podwójnie ocynkowanej, co zapewni atrakcyjny wygląd przez długie lata. Klepki są uszczelnione liśćmi tataraku, co zapewnia naturalne walory smakowe trunku.

Prezentowane beczki wykonane są z grubych klepek (27 mm).

Każda beczka jest profesjonalnie wypalona wewnątrz. Dostępne stopnie wypalenia: niski, średni, średni+, wysoki.

**Uwaga: czas dostawy beczki o wypaleniu innym niż średni wynosi 30 dni.**



Beczka jest bezpiecznie zapakowana, w komplecie jest 1 szpunta, podstawa oraz drewniany kranik zapewniający szczelność, wygodę oraz pewność naturalnego smaku.



## WARIANTY PRODUKTU

WARIANT	KOD PRODUKTU	CENA
Średni stopień wypalenia		<b>Cena brutto: 644 zł</b> Cena netto: 524 zł
Niski stopień wypalenia		<b>Cena brutto: 644 zł</b> Cena netto: 524 zł
Średni + stopień wypalenia		<b>Cena brutto: 644 zł</b> Cena netto: 524 zł
Wysoki stopień wypalenia		<b>Cena brutto: 644 zł</b> Cena netto: 524 zł

## GALERIA

