

Destilerija MAODUŠ

je zvanično osnovana 2007. godine kao samostalna radnja za proizvodnju

RAKIJE OD VOĆA I GROŽĐA, ali priča počinje mnogo ranije. Naša porodica se bavila gajenjem voća i proizvodnjom rakije od voća još u prethodnoj generaciji tako da možemo reći da destilerija potiče od kad i prvi voćnjak koji je zasnovan, a to je bilo šezdesetih godina prošlog veka.

Destilerija MAODUŠ se sa dugogodišnjim iskustvom bavi proizvodnjom kvalitetne voćne rakije od: DUNJE, KRUSKE VILJAMOVKE, KAJSIJE, ŠLJIVE, JABUKE i VINSKOG DESTILATA-VINJAKA. Koristeći spoj tradicije i modernih tehnologija naše rakije su ocenjene visokim ocenama od strane iskusnih degustatora kao i dobrim rezultatima laboratorijske analize od strane akreditovanih laboratorija. Sve naše rakije su pripremljene od pažljivo odabranog zrelog voća, i u uslovima kontrolisane fermentacije a dobijene dvostrukom destilacijom u bakarnim sudovima ručne izrade. Bogati pun ukus koji pleni svojim voćnim mirisom i aromom karakterističnim za vrstu voća od koje je spravljena čini rakije iz naše destilerije veoma pitkom i aromatičnom tako da je moto DOBRA DO POSLEDNJE KAPI ono što nas čini uvek spremnim da udovoljimo želji naših kupaca i poštovaocima prave prirodne domaće rakije.

DUNJA

RAKIJA DUNJA - KRALJICA VOĆNIH RAKIJA proizvedena od sorte LESKOVAČKA koja pleni svojim bogatim voćnim mirisom i aromom od odabranih zrelih ručno branih plodova, koji nakon berbe dozrevaju do potpune zrelosti. Nakon alkoholne fermentacije u kontrolisanim uslovima, prevreli voćni kljuk se destiliše dvostrukom destilacijom u bakarnim kazanima. Rakija DUNJA je izuzetnog prefinjenog, harmoničnog i raskošnog ukusa i izrazite arome koja dugo traje, pa je zato i zovemo KRALJICOM VOĆNIH RAKIJA.

Nakon destilacije odležava u prohromskim i staklenim sudovima da bi dozrela i postigla svoje vrhunske sortne karakteristike.

KONZUMIRA SE KAO APERITIV NA TEMPERATURI OD 10-12°C



DUNJA BARRIQUE

RAKIJA DUNJA BARRIQUE Proizvedena po istoj tehnologiji kao i naša RAKIJA DUNJA s tim da je akcenat stavljen na odležavanje i negovanje koje se obavlja u BURADIMA OD HRASTA KITNJAKA.

Nakon odležavanja od minimum tri godine u BURETU rakija dobija specifičnu čilibarno zlatnu boju, miris od drvenastih do aromatičnih, začinskih, voćnih i cvetnih nota i na ukusu blagih nota karamele.

KONZUMIRA SE KAO APERITIV I KAO DIGESTIV NA TEMPERATURI OD 15-18 °C



VILJAMOVKA

RAKIJA VILJAMOVKA je rakija proizvedena od svetski najcjenjenije i najaromatičnije kruške sorte WILLIAMS. Specifična aroma i buke, kojom se odlikuje ova rakija duguje zahvalnost zrelim i pažljivo biranim plodovima ovog voća kao i kontrolisanoj fermentaciji i pažljivo vođenoj dvostrukoj destilaciji prevrelog voćnog kljuka. Rakija VILJAMOVKA spada među blage rakije raskošnog mirisa i izrazitog ukusa zbog visokog sadržaja aromatskih materija koje potiču iz kruške sorte Williams i daju prefinjenu aromu i mirisnu notu sveže kruške.

KONZUMIRA SE KAO APERITIV NA TEMPERATURI OD 12-15° C



KAJSIJA

RAKIJA KAJSIJA je proizvedena dvostrukom destilacijom od više sorti kajsija među kojima dominira MAĐARSKA NAJBOLJA, neprikosnovena rakijska sorta izrazite arome i ukusa. Veoma aromatična i pitka kristalne bistrine, bogate arome, prefinjenog voćnog ukusa i izuzetno zanosne završnice zrelog ploda kajsije. Rakija kajsija spada među delikatesne rakije koje plene svojom mekoćom i prefinjenošću.

KONZUMIRA SE KAO APERITIV NA TEMPERATURI OD 12-15 °C



ŠLJIVA BARRIQUE

RAKIJA ŠLJIVA BARRIQUE nastala kupažom destilata raznih domaćih sorti šljive kao što su ČAČANKA RODNA, ČAČANKA LEPOTICA, TRNOVAČA, CRVENA RANKA, CRNOŠLJIVA i POŽEGAČA odležalih i negovanih u HRASTOVIM BURADIMA više godina. Izuzetne boje starog zlata, specifične arome šljive, voćne i začinske note kao i blage arome dima.

KONZUMIRA SE NA TEMPERATURI OD 15-18°C.



ŠLJIVA

RAKIJA ŠLJIVA proizvedena od zrelih plodova sorte STENLEJ kojoj je prilikom pasiranja odvojena koštica i pokožica i samim tim pre fermentacije odvojene materije koje daju gorčinu i oštrinu destilatu. Ova rakija šljiva je blagog mirisa, slatkastog ukusa i blage arome koja ne zaostaje za drugim rakijama proizvedenim od domaćih industrijskih sorti šljive. Može se koristiti i kao dodatak KOKTELIMA.

KONZUMIRA SE RASHLAĐENA NA TEMPERATURI DO 10°C



JABUKA

RAKIJA JABUKA je proizvedena od više sorti jabuke među kojima se ističu: AJDARED, ZLATNI DELIŠES, MELROZA I CRVENI DELIŠES. Na ukusu prijatna i blaga, arome zrelih tek ubranih jabuka dok u završnici obiluje mekim cvetnim notama. Proizvedena dvostrukom destilacijom. Može se koristiti i kao dodatak KOKTELIMA.


KONZUMIRA SE NA TEMPERATURI OD 10-12 °C.



destilerija
Maodus


SR Destilerija
»MAODUŠ«

KANJIŽA - VELEBIT
Novković Stevana 25
REPUBLIKA SRBIJA
+381 64 6159033

 www.destilerijamaodus.rs

 info@destilerijamaodus.rs

 Rakija Destilerija Maodus

 46°00'28"N 19°56'24"E

