



Med a medovina, Medák

Vyrábí:

Martin Carbol – Medový dvůr

Včelaření je jeden z nejstarších oborů lidské činnosti.

V naší rodině má dlouholetou tradici. Tatínkovi jsem ve včelách pomáhal už jako kluk, později se pro mě včelaření stalo krásným a ušlechtilým koníčkem.

Dnes je mým řemeslem. Včely chováme v podhůří Beskyd a snažíme se včelařit s láskou, úctou a respektem ke včelám i přírodě.

www.medovydvor.cz

Med, medovina a medák z Medového dvora

Nabízíme med květový, pastový, medovicový a medy jednodruhové, například med lipový. Jedná se o medy, které získáváme z námi obhospodařovaných včelstev umístěných v podhůří Beskyd. V současné době jich vlastníme okolo 200. Veškeré součásti výrobního procesu získávání medu provádíme sami šetrným mechanickým způsobem. Med je u nás stáčen a plněn do sklenic.

Medovina je nápoj získávaný ze zkvašeného roztoku našeho včelího medu a vody. Následně se upravuje výtažkem chmelu a směsí koření a bylin. Zakvašená vinnými kvasinkami kvasí a dále zraje při nízké teplotě.

Medák - základem produktu je náš kvalitní med, který je vmícháván do hruškového destilátu za studena společně s výluhem z 18 bylin. Nedochází tedy k jeho znehodnocování a zachovává si všechny své cenné vlastnosti.

Kontakt:

Martin Carbol - Medový dvůr

Kunčičky u Bašky 80

73901 Baška

tel.: 724838791

e-mail: medovydvur@email.cz

www.medovydvur.cz

Facebook Medový dvůr - Kunčičky u Bašky

www.regionalni-znacky.cz

Vydala Asociace regionálních značek

Grafický návrh: © 2123design, s.r.o.

© 2020

