



Jesenická bylinná a Domašovská hořká

Vyrábí:

**Bairnsfather Family
Distillery s.r.o.**

Zdrojem pro naše výrobky jsou recepty pro lékárníky z doby, kdy neexistovaly pilulky a prášky. Lidé se léčili z přírodního zdroje: bylinkových macerátů a tinktur, které jsou základem našich likérů. Vyráběno tradičním ručním způsobem, dle metody používané před stovkami let.



www.bairnsfather.net/

Jesenická bylinná

Bylinná patří do historické kategorie „Aperitiv“.
V minulosti bylo doporučováno konzumovat ji před jídlem kvůli obsahu alpských bylin, které podporují chuť k jídlu a zklidňují žaludek. Obsahuje žlutý hořec, pelyněk, puškovec, heřmánek, andělika a další byliny. Je prodávána pod různými názvy, jako např. Karlova Studánka Bylinná, Velkolosinská Bylinná atd.

Domašovská hořká

Hořká patří do historické kategorie „Digestiv“.
Obsahuje velké množství bylin, které zvyšují výrobu žluči a žaludečních šťáv pro lepší trávení. Doporučuje se konzumovat po jídle. Pomáhá také při žaludečních potížích. Hořká spojuje aromatickou sladkou vůni a příjemnou hořkou chuť složenou z celkem 30 druhů listů, kořenů, květů, kůr a živé vody z podzemního pramene. Prodávána např. Domašovská Hořká, Priessnitzová Hořká.

Pokud vám záleží na kvalitě potravin, které konzumujete, naše výrobky jsou tu pro vás. Nejčistější lín, neupravená horská kojenecká voda a léčivé byliny jsou zárukou výjimečných alkoholických nápojů.

Kontakt:

Bairnsfather Family Distillery s.r.o.

Domašov 490

790 01 Bělá pod Pradědem

www.bairnsfather.net

Kontaktní osoba

Karolína Stašáková, vedoucí

tel.: 777 327 468

e-mail: karolina@bairnsfather.net

Facebook: Bairnsfather Family Distillery Ltd.

www.regionalni-znacky.cz

Regionální koordinátor značky JESENÍKY originální produkt®:

MAS Horní Pomoraví o.p.s.

www.hornipomoravi.eu

