

# Dezertní medovina, Perníková 0,5l

» Likéry



Kód produktu	07210 .21
Skladem	12 ks
K expedici	12.00 ks
Hmotnost	950 g

**Medovina s příchutí perníku je nejlepší horká (ohřátá na teplotu 50 - 55 °C). Její chuť a vůně se výborně hodí k chladným zimním dnům a samozřejmě také k vánocům. Podáváme ve skleněném nebo obyčejném hrníčku. Jedná se o dezertní vařenou medovinu s 13% obsahem alkoholu.**

Dostupnost na hlavním skladě: SKLADEM IHNED

Dostupné množství na prodejnách: více jak 10  
Zobrazit dostupnost na prodejnách  
Najděte svou prodejnu

### **Nalezeno prodejen: 2**

InfoCentrum Poděbrady - na Kolonádě

Nedostupné

[Rezervovat](#)

Turistické Informační Centrum, Prodej suvenýrů.

- Náměstí T.G.Masaryka 617/32, Poděbrady  
• 722 87 88 50

• info@icpodebrady.cz

• PONDĚLÍ až NEDĚLE: 10:00 - 17:00 -  
otevřeno i ve státní svátky.

Oplatky od Zlatky - vedle léčebny Dr.Filipa  
více jak 10

[Rezervovat](#)

Firemní vzorková prodejna na kolonádě v lázních Poděbrady. Naproti kryté kolonádě prof.Libeňského, hned vedle místního Turistického Informačního Centra a dětské léčebny Dr.Filipa.

- Náměstí T.G.Masaryka 617/32, Poděbrady  
• 721042295

• info@oplatky-trubicky.cz

- PONDĚLÍ až PÁTEK: 09:00 - 17:00 SOBOTA:  
09:00 - 17:00 NEDĚLE: 09:00 - 17:00 -  
otevřeno i ve státní svátky. Kudy k nám? ...  
<https://mapy.cz/s/gefuhukepu>

# Dezertní medovina, Perníková 0,5l

» Likéry

## Popis

**Medovina s příchutí perníku je nejlepší horká (ohřátá na teplotu 50 - 55 °C). Její chuť a vůně se výborně hodí k chladným zimním dnům a samozřejmě také k vánocům. Podáváme ve skleněném nebo obyčejném hrníčku. Jedná se o dezertní vařenou medovinu s 13% obsahem alkoholu.**

Marcel Gregor se věnuje včelařství už od roku 2005. Vedle svého původního potravinářského vzdělání je i vyučeným včelařem, kromě toho se stal také učitelem včelařství a prohlíželem včelstev. Včelaři s desítkami včelstev v moderních úlech na pomezí Polabí a Žďárských vrchů. Je předsedou nejstarší české včelařské organizace v Chrudimi (zal. 1864). Med a včelí produkty zpracovává v provozovně v obci Sobětuchy poblíž Chrudimi. Kromě čistého medu a medu s ořechy nebo ovocem, vyrábí také medovinu, propolisové produkty a medové cukrovinky.