

KOSHER i VEGAN boulangerie

Naše pekárna od léta 2016 je certifikována jako kosher provoz dále veškeré bagety a chleby jsou 100% vegan..

Seznam produktu
Vložit certif

VÍNA

Aktualne - Momentálně prodáváme Alsaský Kosher Cremant z vinařství Koenig, suchý svěží z odrůdy Chardonnay, dále lze zakoupit Gewurztraminer, jež je charakteristický svou jemně nasládlou chutí, kterou ocení především dámy.

Již brzy bude uvedeno další vinařství a to izraelský Tishbi.

Malebné městečko nedaleko od moře, Zichron Jakov, vybudoval mecenáš baron Edmond James de Rothschild na počátku 19století, ten zde založil první vinařství v tehdejší Palestině. Rod Tishbi přišel z Litvy jako 1.alja a byl tedy přímo přítom, když vinice vznikaly. Přes tehdejší tvrdé životní podmínky se rodině postupně podařilo úspěšně hospodařit a rozvíjet až po dnešní velkolepý vinařský závod, kde krom výtečného vína ve vlastním lihovaru vzniká brandy a cognac, lisuje se olivový olej z rodinných olivových hájů, peče se v místní pekárně pro dva oblíbené Restaurant Tishbi, vaří se marmelády z místního ovoce. Rozvětvená rodina je v podniku aktivně zapojena vč Jonathana Tishbi, který nám věnoval značnou část ze svých narozenin, kdy jsme ochutnávali poprvé zdejší víno. Síla moku a slunce způsobila zmatení jazyků, kdy překladatel Elon na nás mluvit ivrit a opačně. Byly jsme provedeni po vinařství do detailu nám Jonathan vysvětloval místní finesy. Tehdejší posezení bylo natolik nezapomenutelné, že jsme se za pár let vrátili zpět a byli jsme nadšeni jak se podniku daří, novější technologie, nově otevřený restaurant a showroom s vínem, čokoládou a marmeládou. Co nás ovšem bavilo nejvíce, byla nová Tishbi pekárna, nádhera, mají i vlastní mletí. Nuže předkládáme vám možnost zažít se zavřenýma očima a skleničkou výlet do voňavého slunečného Zichron Jakovu a připít Le Chajim!

Kavarna -

Další dotazy : pf