



Poznaj naszą historię i pasję do smaków świata

Nasza historia

Piękno tkwi w prostocie!

Dośkonale wiedzieli o tym mieszkańcy Alzacji smarując tradycyjne ciasto podpłomykowe śmietaną Creme Fraiche i posypując je dodatkami. Tak właśnie powstało w Niemczech Flammkuchen a we Francji Tarte Flambee. Długoletni pobyt właściciela firmy w Palatynie zainspirował go do przeniesienia alzackiej specjalności do Polski. W ten sposób staliśmy się jedynym dystrybutorem firmy Gusto Palatino w naszym kraju.

Doświadczenie i rzetelność firmy, z którą współpracujemy gwarantuje bezkonkurencyjną i powtarzalną jakość podpłomykowych spodów i francuskiej śmietany. Tradycja w połączeniu z wyjątkowym smakiem sprawiła, że zaufało nam już ponad 300 restauracji a Organizatorzy Jarmarku Dominikańskiego przyznali nam wyróżnienie. Tysiące zadowolonych klientów goszczących i smakujących Flammkuchen na naszych stoiskach podczas przeróżnych festiwali potwierdza najwyższą jakość naszego produktu.

Nie bez znaczenia jest też i to, że proponujemy Państwu towar pozbawiony konserwantów, ulepszaczy, barwników. Wszystko jest w 100% naturalne a zatem i zdrowe! Dodatki to już tylko kwestia naszej nieograniczonej wyobraźni!



Dowiedz się więcej



www.gryszkiewicz.pl

Dział sprzedaży

tel: +48 795 512 598

tel: +48 797 943 950

info@gryszkiewicz.pl

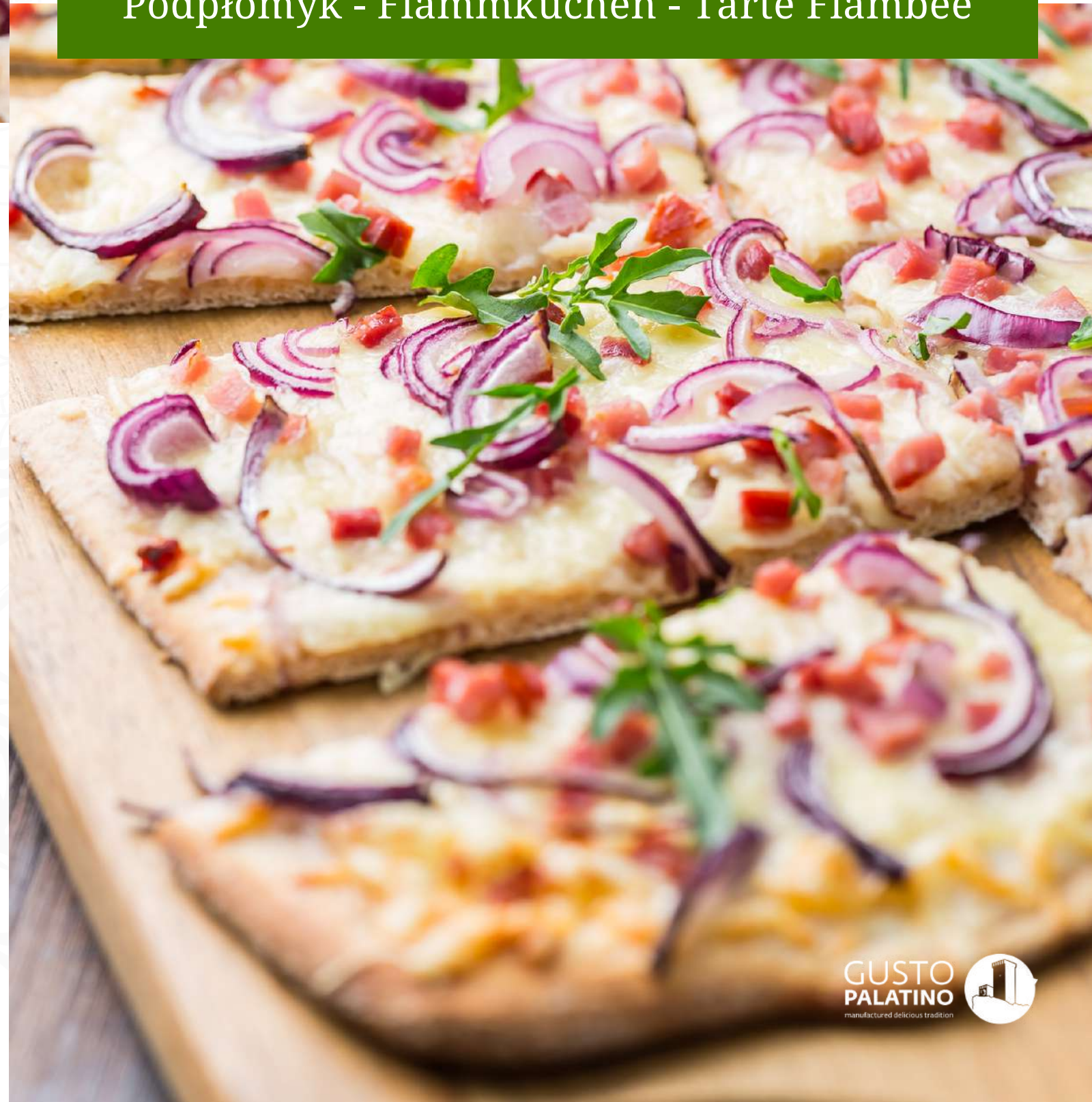


GRYSZKIEWICZ

Wino, delikatesy i więcej



Podpłomyk - Flammkuchen - Tarte Flambée



Najwyższa jakość i tylko naturalne składniki

Nieskończona ilość możliwości przyrządzenia

Nasze spody do podplomyków są najwyższej jakości. Przygotowywane jedynie z naturalnych składników, bez dodatku konserwantów, co wpływa na ich wyśmienity, domowy smak.

Spody dostarczamy wyłącznie w świeżej postaci, a szczelne opakowanie w atmosferze gazów obojętnych zapewnia długi czas ich przechowywania: do 4 tygodni w lodówce lub do 9 miesięcy w zamrażarce. Zamrożone spody należy poddawać dalszej obróbce cieplnej dopiero po całkowitym rozmrożeniu.

W ofercie znajdują Państwo podplomyki z mąki pszennej lub orkiszowej oraz w dwóch kształtach, prostokątnym i owalnym.

Kształt	prostokątny	owalny
Wielkość	25 x 37 cm	28x38 cm
Waga jednostkowa	130g	125g
Ilość w opakowaniu	10 szt.	10 szt.
Ilość w kartonie	5x10 = 50 szt.	5x10 = 50 szt.
Waga kartonu	7 kg	6,5 kg
Rozmiar kartonu	40 x 32 x 12 cm	40 x 32 x 12 cm

Wartość odżywcza w 100g spodu z mąki pszennej:
Wartość energetyczna 1124 KJ (266 kcal), Białko 7,9g, Tłuszcz 3,3g, Węglowodany 50,3g
Skład ciastka: mąka bio, woda, sól, olej roślinny

Flammkuchen, z uwagi na nieograniczone możliwości zastosowania dostarczane jest obecnie w różnorodne części świata. Od lat cieszy się również dużą popularnością w naszym kraju. Przygotowane wyłącznie z mąki, wody, oleju roślinnego i soli – nie zawierają w sobie wzmacniaczy smaku, drożdży, środków spulchniających ani innych dodatków co stanowi o jego najwyższej jakości. Ponadto nie zawiera jajek ani laktozy, dzięki czemu doskonale nadaje się do odmian wegańskich i wegetariańskich. Jakość, powtarzalność, szybkość i prostota w przygotowaniu to najważniejsze atuty naszego produktu.

Dzięki naszym poddom masz nieograniczone możliwości stworzenia swoich własnych „chrupiących” podplomyków, które z pewnością zadowolą podniebienia Twoich gości.

Podplomyk Alzacki

Czasem w prostocie jest siła. Crème fraîche, wedzony boczek i cebula – kilka prostych składników tworzą niesamowity pyszny efekt...

Podplomyk z serem

Na cieniutkim chrupiącym cieście odnalazły się delikatna śmietana crème fraîche, ser gouda- mozzarella i por. Pyszny pomysł na wegetariańską przekąskę.

Podplomyk z szynką

Idealna przekąska na weekendowe popołudnie- crème fraîche, szynka serano, ser gouda- mozzarella i rukola. Świetna propozycja dla miłośników dań włoskich.

Podplomyk z pieczarkami

Wegetariański podplomyk z crème fraîche, pieczarkami i serem - niby nic nadzwyczajnego, a jednak jego lekki i delikatny smak jest idealny.

Podplomyk z łososiem

Połączenie smaku wędzonego łosia i delikatnej śmietany crème fraîche świetnie się komponuje i sprawia, że podplomyk jest bardziej wyrazisty w smaku.

Podplomyk z krewetkami

Krewetki i podplomyk? To niebanalne, ale pyszne połączenie. Do tego crème fraîche, czosnek, suszone pomidory i oliwki.

Podplomyk z gruszką

Podplomyk z gruszką, gorgonzolą i crème fraîche na spodzie- to idealny pomysł dla miłośników połączeń wytrawnych dań z owocami. To połączenie na pewno Was zaskoczy.

Tapasy

Podplomyk można jeść jak chleb(tak robiono w dawnych czasach), a skrojony w kawałki, upieczony i podany z różnymi dip'ami świetnie się nadaje jako tapas.

PIECE SZAMOTOWE

Jedno, dwu i wielokomorowe piece z kamieniem szamotowym. Każda komora pieca wyposażona jest w osobny włącznik oraz regulację podgrzewania



ŁOPATKI DO PIECA

Solidna metalowa łopata, niezbędny przyrząd do wkładania i wyjmowania z pieca ciepłego podplomyka



DREWNIANE DESKI

Tradycyjny podplomyk serwowany jest na drewnianej desce. Dostępne są one w różnych kształtach i rozmiarach. Istnieje możliwość nadruku własnego logo na desce.



NÓŻ DO CIĘCIA

Niezbędny przyrząd, aby w wygodny sposób przygotować gorący podplomyk do serwowania.



ŁOPATKI DO SMAROWANIA

Łopatka cukiernicza pomaga w łatwym i równym rozprowadzeniu śmietanki Creme Fraiche na gotowym cieście do podplomyka.



W ofercie naszej firmy znajdują Państwo urządzenia oraz sprzęt pomocniczy niezbędny do przygotowania i serwowania naszego podplomyka.

Dowiedz się więcej



www.gryskiewicz.pl



Najnowszy produkt w ofercie!

L'Horloger – delektuj się chwilą

Po ponad 180 dniach dojrzewania ser L'Horloger rozwija wyjątkowy, głęboki aromat. Dzięki eleganckiej tarczy na opakowaniu L'Horloger tworzy symboliczne połączenie między czasem a smakiem sera.

Jedna minuta L'Horloger odpowiada około 130 gramom najlepszego sera – tworzono go z pasją i precyzją. Odkryj nowy L'Horloger, mistrzowsko wytwarzany według starej receptury z Jury, która przywraca do życia tradycję i rzemiosło. To hołd dla szwajcarskiego zegarmistrzostwa, pielęgnowanego w regionie Jura od wieków i cenionego na całym świecie. Rozsmakuj się w niepowtarzalnym aromacie, który sprawia, że czas się zatrzymuje – i pozwól sobie na chwilę przyjemności.



180 dni

L'Horloger rozwija unikalny aromat po ponad 180 dniach starzenia.

60 min

Dzięki stylowej tarczy L'Horloger łączy czas z serem.

1 min

Jedna minuta L'Horloger to około 130 gramów najwyższej jakości sera.



Najlepsze sery prosto ze szwajcarskich wzgórz Jury

Poznaj historię Fromages Spielhofer



Fromages Spielhofer to rodzinna serownia zlokalizowana w sercu szwajcarskiego regionu Jura, której historia sięga 1982 roku. Firma, prowadzona z pokolenia na pokolenie, łączy pasję do rzemieślniczego serowarstwa z najwyższymi standardami jakości i szacunkiem dla lokalnej tradycji. Wszystkie produkty powstają z mleka od krów karmionych naturalnymi paszami, bez dodatku sztucznych konserwantów, co nadaje im wyjątkowy smak i charakter regionu Jura.

TETE DE MOINE AOP

Ikona szwajcarskiego serowarstwa, której historia sięga XII wieku. Ten ser, produkowany zgodnie ze ścisłymi standardami AOP, leżakuje na jodłowych deskach, nabierając wyjątkowego, intensywnego smaku. Najlepiej smakuje skrawany w delikatne rozetki, które podkreślają jego aksamitną strukturę.

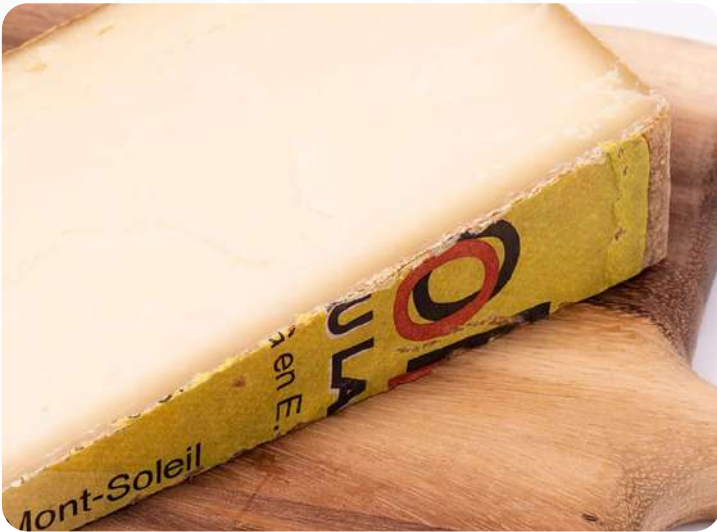
Rodzaj mleka	Surowe mleko krowie
Rodzaj sera	Ser półtwardy
Zawartość tłuszczu	Co najmniej 51%
Smak	Czysty i aromatyczny z lekką pikantnością



MONT-SOLEIL

Kremowy, miękki ser dojrzewający w otoczeniu malowniczych pastwisk Mont-Soleil. Latem krowy skubią aromatyczne zioła i kwiaty, zimą karmione są najlepszym sianem – to sekret jego niezwykle delikatnego smaku i jedwabistej konsystencji. Idealny do lekkich białych win i chrupiącego pieczywa.

Rodzaj mleka	Surowe mleko krowie
Rodzaj sera	Ser półtwardy
Zawartość tłuszczu	Co najmniej 54%
Smak	Miękka konsystencja, łagodny, kremowy



Paleta produktów Fromages Spielhofer

MONTAGE DU JURA

Ser, który oddaje charakter surowego piękna Jury Berneńskiej. Dojrzewający twardy ser o intensywnym, pikantnym smaku, który zachwyci każdego miłośnika wyrazistych doznań. Jego głęboki aromat i kremowa struktura sprawiają, że doskonale komponuje się z wytrawnym winem oraz orzechami.

Rodzaj mleka	Surowe mleko krowie
Rodzaj sera	Ser twardy
Zawartość tłuszczu	Co najmniej 54%
Smak	Pełny, czysty, aromatyczny



LA CAVALIER

Inspirowany tradycją wzgórz Franches Montagnes, ten półtwardy ser dojrzewa przez 3–4 miesiące, nabierając aksamitnej konsystencji i delikatnych, maślanych nut. Produkowany z mleka pochodzącego z pastwisk uprawianych w zgodzie z naturą, zachwyca subtelnym smakiem i lekko orzechowym finiszem.

Rodzaj mleka	Surowe mleko krowie
Rodzaj sera	Ser półtwardy
Zawartość tłuszczu	Co najmniej 48%
Smak	Miękka konsystencja, łagodny i kremowy



GRUYÈRE AOP

Le Gruyère to twardy ser o delikatnej, lekko wilgotnej strukturze i barwie kości słoniowej, zmieniającej się w zależności od pory roku. Ma zwartą, kremową konsystencję i owocowy aromat z wyraźną, słonawą nutą, szczególnie intensywną w wersji „salé”.

Rodzaj mleka	Surowe mleko krowie
Rodzaj sera	twardy, dojrzewający
Zawartość tłuszczu	ok. 49%
Smak	Pełny z wyraźną orzechową i słonawą nutą





Sycylijskie przetwory od Casa Montalbano

Zainspiruj się wyjątkowymi przepisami



TRADYCYJNA PRZYSTAWKA

Z łatwością wprowadź na stół coś prostego i autentycznego, a jednocześnie pełnego smaku, dzięki autorskim przystawkom Casa Montalbano! Nasze rzemieślnicze pasty i kremy mogą być używane do dekoracji desek serów i wędlin, a także do wzbogacenia bruschetty i tostów.

Celem jest produkcja wysokiej jakości przetworów, starannie dobierając najlepsze surowce i stosując najnowocześniejsze procesy produkcyjne, z poszanowaniem starożytnych receptur. Produkty Casa Montalbano są synonimem szacunku i ciągłości tradycji oraz wielkiej miłości do urodzajnej ziemi.

MINI TARTALETKI Z WŁOSKIM KREMEM PISTACJOWYM

Odkryj prawdziwą rozkosz włoskiej słodyczy z kremem pistacjowym Casa Montalbano – w eleganckiej formie delikatnych tartaletek z maliną. To połączenie kruchego ciasta, aksamitnego kremu pistacjowego i świeżego owocu tworzy wyjątkową harmonię smaków, która zachwyca prostotą i finezją.

Każdy słoiczek kremu pistacjowego powstaje z najlepszych sycylijskich pistacji, według tradycyjnych receptur, które podkreślają naturalny charakter składników.



Poznaj historię Casa Montalbano



Casa Montalbano to rodzinna, sycylijska firma założona w 1998 roku w malowniczym miasteczku Sambuca di Sicilia. Od ponad dwóch dekad z pasją łączy tradycyjne receptury z nowoczesnymi metodami przetwórstwa, tworząc produkty, które są kwintesencją śródziemnomorskiego stylu życia.

W ofercie marki znajdziemy szeroką gamę wyrobów – od aromatycznych sosów pomidorowych, kremów warzywnych i klasycznego pesto, po konfitury, oliwy, antipasti i produkty rybne. Wszystkie przetwory powstają z lokalnych, starannie wyselekcjonowanych surowców, zbieranych w pełni sezonu, bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników.

Przetwory mięsne / rybne



Sos Ragù z kiełbasy sycylijskiej i grzybów



Sos z kiełbasą sycylijską i cukinią



Sos Bolognese z kiełbasą bolońską



Filety z makreli w oliwie z oliwek



Filety z tuńczyka w oliwie z oliwek

Przetwory warzywne



Sycylijskie pesto z cukinii i rodzynek



Sycylijskie pesto z bazylii



Sycylijskie pesto z bakłażana i pomidorów



Sycylijska pasta z suszonych pomidorów



Sycylijskie pomidory suszone w oliwie

Paleta produktów od Casa Montalbano



Sycylijski sos pomidorowy Siccagno



Sycylijski sos pomidorowy Unica



Sycylijski sos chili



Sycylijski sos pomidorowo-oliwkowy



Włoskie pieczarki w oliwie i zalewie

Słodkie przetwory



Sycylijski dżem truskawkowo-poziomkowy



Sycylijska marmolada z mandarynek



Krem pistacjowy



Krem Migdałowy



Więcej produktów znajdziesz na naszej stronie www.gryszkiewicz.pl



Zainspiruj się wyjątkowymi przepisami



OWOCOWY BURGER Z ŁOSOSIEM I ANANASEM

Ananasa pokroić w małą, drobną kostkę. Wymieszać serek śmietankowy z oryginalnym sosem musztardowym ananas-curry. Złożyć kawałki ananasa i dopraw solą i pieprzem. Pieczarki pokroić w cienkie plasterki, a cebulę w krążki. Smażyć oba na patelni. Filet z łososia dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Łososia smażyć na patelni z odrobiną oleju z obu stron. Przekroić bułki żytnie na pół i posmarować dolną połowę mieszanką sera śmietankowego. Na wierzch położyć szpinak w liściach baby. Położyć łososia na szpinaku. Udekorować grzybami i cebulą łososia, położyć na wierzchu bułki i cieszyć się smakiem.

PRZYSTAWKA Z GALARETKI PAPRYKOWEJ

Każdy krakers paprykowy posmarować łyżką sera śmietankowego. Udekorować serek śmietankowy galaretką paprykową – gotowe! Zmieniaj ilość sera śmietankowego i galaretki paprykowej według własnego gustu! Rozsmakuj się w galarecie paprykowej z serem śmietankowym na kromce świeżego wiejskiego chleba – idealna przekąska!



GRYSZKIEWICZ

Wino, delikatesy i więcej

Oryginalne, owocowe sosy musztardowe Tessiner



Poznaj historię sosów musztardowych Tessiner



Ta wyjątkowa jakość powstała z pierwszorzędnych komponentów jak również ze specjalnego, rodzinnego przepisu. Dlatego nasze sosy z Tessiner nazywamy te oryginalne. Ta wyjątkowa gra owocowych, ostrych i słodkich smaków zapewnia nam wyjątkowe, kulinarne doznania. Degustując nasze produkty życzymy Wam wszystkim wyjątkowych wrażeń oraz gwarantujemy najwyższej jakości produkty.

Nasze sosy musztardowe zostały wyprodukowane na słonecznym południu Szwajcarii w kantonie Tessin ponad 50 lat temu według przepisu Wolframa Bergera.

Wolfram Berge opracował swój pierwszy oryginalny sos musztardowy "Zielona Figa".



1967

Powiększenie asortymentu sosów musztardowych o smaki pomarańczy i moreli.



1975

Powiększenie asortymentu sosów musztardowych o smak wiśni.



2019

1960



Wolfram Berge założył swój pierwszy dom hanlowy z delikatesami w Kolonii.

2014



Janet Berge - Birgham, córka Wolframa zostaje szefem firmy.

2020



Marka Wolfram Berge zostaje wyróżniona niemiecką nagrodą Top Marke.

Paleta produktów od Wolfram Berge

MUSZTARDY OWOCOWE DO SERÓW MIĘKKKICH I TWARDYCH



Wiśnia



Zielona Figa



Czerwona Figa



Imbir



Pigwa



Gruszka



Morela



Pomarańcza



Ananas-Curry



Cytryna

GALARETKI OWOCOWE



Czerwone wino



Różowe wino



Morela z brandy



Jabłko z calvados



Żurawina z rumem

SOSY I GALARETKI



Czerwona papryka



Żółta papryka



Bali



Mango-Curry

Więcej produktów znajdziesz na naszej stronie www.gryszkiewicz.pl



Zainspiruj się wyjątkowymi przepisami



BRUSCHETTI Z SEREM I SALAMI TRUFLOWĄ

4 Kromki chleba
240 gr Sera z truflami
200 gr Istrijskiej kielbasy z truflą
190 gr Oliwek nadziewanych serem i truflami

Kromki chleba skrapiamy oliwą (ze stoika z oliwkami), ser kroimy w paski i układamy na kromkach chleba, pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C, aż ser zacznie się topić. Na upieczonym bruschetti ułożymy istrijskie salami z truflami (cienkie plasterki) i oliwkami nadziewanymi truflami.

JAJECZNICA Z BIAŁYMI TRUFLAMI

8 Jajek
2 gr Białych truflí
0,5 ml Wody
0,5 ml Oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (Istarska Bjelica)
80 gr Masła z białymi truflami

Jajka ubić z połową stoika świeżych truflí, dodać sól i pieprz. Pozostałe liofilizowane trufle namoczyć w 0,5 ml wody. Na rozgrzaną patelnię na średnim ogniu wleć odrobinę oliwy z oliwek, dodaj jajka i powoli mieszaj, aż staną się gęste i kremowe. Dodaj trufle i masło truflowe i podawaj.




GRYSZKIEWICZ
Wino, delikatesy i więcej

Truflowe przysmaki z Istrii od Zigante




GRYSZKIEWICZ
Wino, delikatesy i więcej

Dowiedz się więcej



www.gryszkiewicz.pl

Dział sprzedaży
tel: +48 795 512 598
tel: +48 797 943 950
info@gryszkiewicz.pl

ZIGANTE

tartufi

Historia największej trufla na świecie



Trufle to rodzaj jadalnego grzyba, który rośnie pod ziemią, najczęściej wzdłuż korzeni drzew, takich jak dąb, buk, topola, wierzba i wiąz. Wyglądem przypominają bulwy i ze względu na swój wygląd często porównywane są do ziemniaków. Dorastają przeważnie od wielkości wiśni do wielkości jabłka, ale czasami spotyka się okazy znacznie większe (jak np. słynna Zigante Millenium, która ważyła 1310 g).

W naszej ofercie znajdziecie dwa typy trufla: czarne i białe.

Trufle rosną w całej Europie, Azji, Ameryce Północnej i Południowej, ale ich najważniejsze siedliska można znaleźć we Francji, Włoszech i na Istrii. Najbardziej znanym siedliskiem trufla w Chorwacji jest dolina rzeki Mirny na Istrii.



Truflowe przysmaki od Zigante

ŚWIEŻE TRUFLE

Dostawa świeżych trufla jest realizowana na indywidualne zamówienie klienta.



Czarne trufla



Białe trufla

OLIWI I OCTY TRUFLOWE



Oliwa z oliwek
Smak białej trufla



Oliwa z oliwek
Smak czarnej trufla



Truflowy ocet
balsamiczny

PRODUKTY Z DODATKIEM TRUFLI



Pasty truflowe



Oliwki nadziewane
serem i truflą



Pasztet truflowy



Makaron z białą
i czarną truflą



Salami istrijskie
z truflami

TRUFLOWE PRZEKĄSKI



Biała czekolada
z białą truflą



Gorzka czekolada
z białą truflą



Chipsy truflowe



Orzeszki truflowe

Więcej produktów znajdziesz na naszej stronie www.gryszkiewicz.pl



GRYSZKIEWICZ

Wino, delikatesy i więcej

OFERTA HURTOWA WIN GIOVINCO



GRYSZKIEWICZ

Wino, delikatesy i więcej



PHU Amelia Zbigniew Gryszkiewicz
ul. Lubińska 3, 59-220 Legnica
email: info@gryszkiewicz.pl



ALMA CATARRATTO
TERRE SICILIANE IGT

typ:
BIAŁE / WYTRAWNE

szczep:
CATARRATTO

producent:
GIOVINCO

zawartość alkoholu:
12 %

Kod: 03931



ALMA GRILLO
SICILIA DOC

typ:
BIAŁE / WYTRAWNE

szczep:
GRILLO

producent:
GIOVINCO

zawartość alkoholu:
12 %

Kod: 03929



ETNA ROSSO DOC
CRU SAN LORENZO

typ:
CZERWONE / WYTRAWNE

szczep:
NERELLO MASCALESE/CAPPUCCIO

producent:
GIOVINCO

zawartość alkoholu:
13,5 %

Kod: 03935

“

Winiarnia GIOVINCO tworzy wina, które opowiadają historię regionu w każdym łyku.

Od 2006 roku winnice uprawiane są metodami ekologicznymi, w poszanowaniu przyrody i bioróżnorodności. Dzięki zastosowaniu nowoczesnych technologii, takich jak kriomaceracja i kontrola temperatury, wzbogacane są aromatyczne i mineralne cechy win, zachowując ich świeżość i autentyczność.

Dla wyrafinowania stosuje się drewno najwyższej jakości, wyselekcjonowane z najlepszych francuskich i austriackich bednarni, co nadaje produktom głębi i harmonii.

”



ALMA ROSATO
TERRE SICILIANE IGT

typ:
RÓŻOWE / WYTRAWNE

szczep:
NERELLO MASCALESE

producent:
GIOVINCO

zawartość alkoholu:
12 %

Kod: 03930



ALMA NERO D'AVOLA
SICILIA DOC

typ:
CZERWONE / WYTRAWNE

szczep:
NERO D'AVOLA

producent:
GIOVINCO

zawartość alkoholu:
13 %

Kod: 03932



SGARRETTA NERO D'AVOLA
SAMBUCA DI SICILIA DOC ORGANIC

typ:
CZERWONE / WYTRAWNE

szczep:
NERO D'AVOLA

producent:
GIOVINCO

zawartość alkoholu:
13,5 %

Kod: 03928



SGARRETTA GRILLO
SICILIA DOC ORGANIC

typ:
BIAŁE / WYTRAWNE

szczep:
GRILLO

producent:
GIOVINCO

zawartość alkoholu:
12,5 %

Kod: 03927



ETNA BIANCO DOC

typ:
BIAŁE / WYTRAWNE

szczep:
CARRICANTE/CATARRATTO

producent:
GIOVINCO

zawartość alkoholu:
12,5 %

Kod: 03933



ETNA ROSATO DOC
TRE VERSANTI

typ:
RÓŻOWE / WYTRAWNE

szczep:
NERELLO MASCALESE

producent:
GIOVINCO

zawartość alkoholu:
12,5 %

Kod: 03934





Dział sprzedaży
tel: +48 795 512 598
tel: +48 601 168 330
info@gryszkiewicz.pl



Dział sprzedaży
tel: +48 795 512 598
tel: +48 601 168 330
info@gryszkiewicz.pl



WEISSERBURGUNDER

typ:
BIAŁE/WYTRAWNE

szczep:
WEISSER BURGUNDER

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
12,5%

cena katalogowa:
24,31 zł netto



RIESLING TROCKEN

typ:
BIAŁE/WYTRAWNE

szczep:
RIESLING

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
13,0 %

cena katalogowa:
24,65 zł netto (750 ml)
30,42 zł netto (1000 ml)



GRAUERBURGUNDER TROCKEN

typ:
BIAŁE/WYTRAWNE

szczep:
GRAUBURGUNDER

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
12,5 %

cena katalogowa:
25,52 zł netto



MULLER THURGAU HALBTROCKEN

typ:
BIAŁE/PÓŁWYTRAWNE

szczep:
MULLER THURGAU

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
12,0 %

cena katalogowa:
22,76 zł netto



RIESLING HALBTROCKEN

typ:
BIAŁE/PÓŁWYTRAWNE

szczep:
RIESLING

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
12,0 %

cena katalogowa:
24,65 zł netto (750 ml)
30,42 zł netto (1000 ml)



KERNER KABINET

typ:
BIAŁE/PÓŁWYTRAWNE

szczep:
KERNER

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
12,5 %

cena katalogowa:
23,17 zł netto



SCHEUREBE SEKT TROCKEN

typ:
BIAŁE/WYTRAWNE/MUSUJĄCE

szczep:
SCHEUREBE

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
12,0 %

cena katalogowa:
35,56 zł netto



PORTUGIESER ROSE HALBTROCKEN

typ:
RÓŻOWE/PÓŁWYTRAWNE

szczep:
BLAUER PORTUGIESER

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
11,5%

cena katalogowa:
24,33 zł netto



GEWURZTRAMINER SPATLESE LIEBLICH

typ:
BIAŁE/PÓŁSŁODKIE

szczep:
GEWURZTRAMINER

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
10,5 %

cena katalogowa:
26,51 zł netto



GEWURZTRAMINER KABINETT

typ:
BIAŁE/PÓŁWYTRAWNE

szczep:
GEWURZTRAMINER

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
11,0 %

cena katalogowa:
25,98 zł netto



MERLOT ROSE FEINHERB

typ:
RÓŻOWE/PÓŁWYTRAWNE

szczep:
MERLOT

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
11,5%

cena katalogowa:
26,65 zł netto



MERLOT IN BARRIQUE TROCKEN

typ:
CZERWONE/WYTRAWNE

szczep:
MERLOT

producent:
PALM BERG

zawartość alkoholu:
13,5%

cena katalogowa:
43,84 zł netto

