

Водка Солодóвая Я́рмарка

Страна производства: Россия

Регион: Мордовия, г. Саранск

Производитель: Саранский ЛВЗ

Категория: Классическая

Сырьё: спирт «Альфа»

Выдержка: более 30 дней в доводных чанах

Особенность: старинный метод приготовления спирта: разработанный немецким инженером Г. Генце в 1873 году. Цельное разваривание зерна "острым паром" 150 градусов Цельсия при высоком давлении в 5 атмосфер

Крепость: 40 %Об.

Аромат: классический, водочный, раскрывается тонами свежееиспеченного хлеба

Вкус: сбалансированный, округлый, с тонами ржаного солода и свежееиспеченного хлеба в согревающем послевкусии

Температура сервировки: 4-6°C

Гастрономия: в чистом виде, в составе коктейлей, с мясными блюдами и блюдами русской кухни, и европейской кухни, с соленьями, овощами на гриле



Водка Солодóвая Я́рмарка с обжáренным sóлодом

Страна производства: Россия

Регион: Мордовия, г. Саранск

Производитель: Саранский ЛВЗ

Категория: Классическая

Сырьё: спирт «Альфа»

Особенность: старинный метод приготовления спирта: разработанный немецким инженером Г. Генце в 1873 году. Цельное разваривание зерна "острым паром" 150 градусов Цельсия при высоком давлении в 5 атмосфер

Крепость: 40 %Об.

Аромат: классический, водочный, раскрывается тонами обжаренного солода и нюансами пряностей

Вкус: сбалансированный, округлый, с тонами обжаренного солода и хлеба в согревающем, и слегка сладковатом послевкусии

Температура сервировки: 4-6°C

Гастрономия: в чистом виде, в составе коктейлей, с мясными блюдами и блюдами русской кухни, и европейской кухни, с соленьями, овощами на гриле



Водка Солодóвая Я́рмарка с ячмéнным sóлодом

Страна производства: Россия

Регион: Мордовия, г. Саранск

Производитель: Саранский ЛВЗ

Категория: Классическая

Сырьё: спирт «Альфа»

Особенность: настой готовится путем выдерживания отборных сортов фирменного ячменного солода в водно-спиртовой жидкости в течение пяти дней. Старинный метод приготовления спирта: разработанный немецким инженером Г. Генце в 1873 году. Цельное разваривание зерна "острым паром" 150 градусов Цельсия при высоком давлении в 5 атмосфер

Крепость: 40 %Об.

Аромат: классический, водочный, раскрывается тонкими нюансами ячменя.

Вкус: сбалансированный, округлый, с тонами цветов, ячменного солода и хлеба в согревающем, и слегка сладковатом послевкусии

Температура сервировки: 4-6°C

Гастрономия: в чистом виде, в составе коктейлей, с мясными блюдами и блюдами русской кухни, и европейской кухни, с соленьями, овощами на гриле





Саранский ЛВЗ — компания, которая по результатам 2012 года располагается в десятке самых крупных российских производителей спиртных напитков. Ведущие позиции предприятие заняло благодаря многолетнему опыту, построенному на симбиозе традиций и передовых технологий.

История компании началась в 1903 году. Именно тогда в Саранске были построены ректификационный завод и склад, а предприятие получило статус "казенного". То есть история производства Саранского ЛВЗ насчитывает уже более чем 110 лет. С годами технология производства стремительно совершенствовалась, и к сегодняшнему дню предприятие было полностью модернизировано. Классические рецепты изготовления ликероводочной продукции, а также строгий контроль за качеством используемого сырья и непосредственным технологическим процессом гарантируют не только должный уровень продуктов, выпускаемых Саранским ЛВЗ, но и вполне объяснимую популярность среди потребителей. Лучшим доказательством тому служат многочисленные награды, полученные на всевозможных престижных выставках. Чтобы система контроля качества соответствовала всем необходимым международным стандартам, в 2004 году продукция предприятия начала сертифицироваться по международной системе ИСО 9001-2008.