



# МАЛИНОВА

Рецепт від батьківських друзів з Харківської області. Наливку в цій родині готують давно й дуже люблять, рекомендують подавати до пирогів, налисників та солодких галушок. Люди Слобожанщини ретельно зберігали традиції народного ремесла, звичаїв, обрядів, які існували протягом багатої історії краю.

Теплі бабусині руки і запах малини – це перші спогади дитинства. Ягоду з незабутнім смаком знає і любить кожний.

Наливка вийшла яскравою, з ідеальним балансом кольору, аромату і смаку. Напевно саме вона – найгармонійніший продукт літа, з абсолютно сонячною емоцією.

Малина має велику кількість корисних речовин. У ній містяться пектинові, дубильні і азотисті речовини, клітковина, ефірні масла, вітаміни А, В і С, калій, залізо, мідь, цинк, магній. Ягода має здатність зм'якшувати капіляри.

МАЛИНА БУЛА ВИЯВЛЕНА В ПЕРШОМУ СТОЛІТТІ НАШОЇ ЕРИ, КОЛИ ЗАРОДЖУВАЛОСЯ ХРИСТІАНСТВО, ТОМУ МАЛИНУ ЧАСТО НАЗИВАЮТЬ БОЖЕСТВЕННОЮ ЯГОДОЮ.

0,5  
ВМІСТ  
АЛКОГОЛЮ  
17

ЗАГАЛЬНИЙ  
ЕКСТРАКТ  
16,2

КИСЛОТІСТЬ  
0,31

Наливка яскраво червоного кольору з явним вираженим смаком ягоди, помірно солодка