



KLIK IVENT

Rakije

Manastira Kovilj

Istočno od Novog Sada pored istoimenog sela nalazi se manastir Kovilj sa crkvom posvećenoj svetim arhangelima Mihailu i Gavrilu. Manastir Kovilj se nalazi u severnoj srpskoj pokrajini Vojvodini, 20 km istočno od Novog Sada. Osnovao ga je početkom 13. veka Sveti Sava, princ i prvi arhiepiskop Srpske Pravoslavne Crkve. Manastir je izgrađen na mestu gde je Sveti Sava izlečio sina ugarskog kralja Andrije II.

Manastir danas ima veliko bratstvo i školu ikonopisanja. Gotovo polovina monaha je visokoobrazovana. Svi rade na manastirskom imanju od oko 250 hektara na različitim poslušanjima. Prave čuveni med, voćne rakije, konjak i liker od oraha.





KLIK IVENT

Kajsija

Manastira Kovilj

Kajsija Manastir Kovilj , domaća rakija od voća kajsije. Proizvedena u Bačkoj, Manastir Sv. Arhangela Mihaila u Kovilju. Odležava u inox tankovima minimum 2 godine. Alk. 40 %



KAJSIJA
0,7L



KLIK IVENT

Dunja

Manastira Kovilj

Domaća rakija od zrelih dunja čisti se i melje i ostavlja da fermentira. Rakija se peče na tradicionalni način. Najvažnije je očuvati voćnu notu u rakiji. Odležavanje u hrastovom buretu u podrumu manastira smiruje voćne sastojke rakije i čini je uravnoteženom i osvežavajućom.



DUNJA
0,7L



KLIK IVENT

Šjiva Manastira Kovilj

Šljivovica manastira Kovilj se dobija na potpuno tradicionalni način i odležava u novim buradima u manastirskom podrumu, pod budnim okom monaha.



ŠLJIVA
0,7L



KLIK IVENT

Zeleni orah

Manastira Kovilj

Plodovi nezrelog oraha, odnosno zelena kora i delovi aromatičnih biljaka kuvaju se i dodaju rakiji u toku odležavanja. Zeleni orah umiruje rakiju i njene voćne sastojke, daje joj prijatnu aromu i boju. .



ZELENI ORAH
0,7L



KLIK IVENT

Viljamovka

Manastira Kovilj

Manastir Kovilj Viljamovka je vrhunska rakija nastala po drevnoj recepturi, na poljoprivrednom gazdinstvu manastira Kovilj, od pažljivo odabranih plodova kruške Viljamovke iz sopstvenih zasada.



VILJAMOVKA
0,7L



KLIK IVENT

Arkanj Manastira Kovilj

Arkanj rakija se pravi po starom francuskom receptu za kalvados: zreli plodovi jabuke se beru ručno ili mehanički, iz njih se cedi sok i fermentira. Na taj način se odstranjuju neželjene materije iz kore jabuke. Rakija se peče od fermentiranog soka i 3 godine odležava u hrastovoj buradi u podrumima manastira.

Specifičnog je ukusa i ćilibarno, kristalno bistre boje.



ARKANJ
0,7L



KLIK IVENT

Ison

Manastira Kovilj

Konjak poput najboljih francuskih konjaka proizveden i odnegovan u pravoslavnom manastiru u Srbiji, kompleksnog mirisa i boje ćilibara, odležavao 8 godina u hrastovom buretu i 3 godine u flašama.



ISON
0,7L



KLIK IVENT

Gift pakovanja Rakije Manastira Kovilj

Ukoliko želite luksuzan i autentičan poklon za svaku priliku, tu su rakije u specijalnim gift pakovanjima.



Klik ivent d.o.o

Pored distribucije rakije, stručni tim KLIK IVENTA vam je na raspolaganju za profesionalno osmišljavanje i organizovanje svih vrsta privatnih, lifestyle i poslovnih događaja kao što su konferencije, seminari, stručne radionice, sastanci, društvene i kulturne manifestacije, edukacije i team building aktivnosti.

Kod nas možete rentirati kompletan inventar za vaš događaj. Od stolova i stolica, raznih vrsta čaša pa sve do kafe aparata i ostale prateće opreme neophodne za organizaciju vašeg eventa.

Kontaktiraj nas odmah i oseti profesionalnost, ljubaznost i prijateljski odnos već od samog početka. Zato što KLIK IVENT razume da je poverenje ključ svega. Želimo da ga imaš od prvog kontakta.



KLIK IVENT

e mail: info@klikivent.rs

tel: 062/790-791