

# NATZU UME CHOYA НАТЦУ УМЕ ЧОЙА

とどけ、梅のちから。



Сокодержательный напиток

Страна: Япония

Остаточный сахар: 96 гр/л

Объем бутылки: 0,35 л



Если сливовая настойка умэсю является плодом коллективного творчества японского народа, то у главного производителя и популяризатора этого напитка есть конкретное имя – Чойа. Именно этой небольшой семейной компании принадлежит заслуга коммерциализации умэсю и превращения его в один из самых продаваемых ликеров в мире.

История семейной компании началась в 1914 г., когда ее основатель, господин Сумитаро Кондо, купил виноградник в окрестностях Осака. До конца 50-х годов компания специализировалась на производстве виноградного вина, бренди и фруктовых вин. В 1959 году было принято поистине историческое решение – заняться выпуском и продажей умэсю.

Чойа исповедует концепцию производства домашнего по стилю умэсю, то есть абсолютно натурального продукта, который веками делали в японских семьях. Продукция Чойа не содержит никаких искусственных добавок, красителей и консервантов, она готовится исключительно из натуральных ингредиентов самого высокого качества.

Благодаря многолетней хорошо налаженной кооперации Чойа с садоводческими кооперативами района Кисю компания в состоянии не только полностью обеспечить свои немалые потребности в сырье, но и осуществлять отбор наиболее качественной сливы.

Чойа означает «бабочка-стрела», и стилизованное изображение этого грациозно порхающего создания украшает логотип компании.

## Описание:

Натуральный летний напиток, приготовленный из тщательно отобранных фруктов умэ (японской сливы) наилучшего сорта Нанко. Пикантная кислинка этого уникального фрукта освежит даже в самые жаркие летние дни!

Японская умэ обладает высокой кислотностью, содержит витамины, полифенолы и целый набор кислот. В Японии фрукты умэ славятся своими антибактериальными и антисептическими свойствами.

100% натуральный напиток без содержания добавок, красителей, ароматизаторов.



## Органолептические характеристики:

**Цвет:** Бледно-золотистый.

**Аромат:** Яркий фруктовый, ноты персика и спелой сливы.

**Вкус:** Мягкий, освежающий, с приятной кислинкой.

## Способы употребления:

Отлично пьется в чистом виде, подходит для смешивания с японской настойкой умэсю. Рекомендуется употреблять охлажденным при температуре 7-10° С.