

PROBIERNIA URBANOWICZ

OFERTA HANDLOWA

-PROBIERNIA-

WÓDEK, LIKIERÓW & DELIKATESY

1928

J. Urbanowicz

HISTORIA PISANA TOASTAMI



Historia marki J.Urbanowicz sięga 1928 roku, kiedy to jej założyciel, Jan Urbanowicz uruchomił w Poznaniu przy ulicy Wielkiej 9 swoją destylarnię, sklep oraz probiernię. Działający prężnie biznes przerwały działania wojenne. Po wojnie Jan Urbanowicz nie powrócił do produkcji a jego własnoręcznie spisane receptury pełniły funkcję jedynie rodzinnych pamiątek.

Po niemal 100 latach dzięki staraniom pasjonatów historii i rzemieślniczego gorzelnictwa dorobek Jana Urbanowicza zaczyna być stopniowo odtwarzany. Nowa siedziba reaktywowanej firmy wraz ze sklepem firmowym i showroomem otworzyła się w nieprzypadkowym miejscu bo w dawnej Warszawskiej Wytwórni Wódek „Koneser” w Warszawie przy Placu Konesera 9.

W kwietniu 2021 roku swoją premierę miały dwa pierwsze trunki sygnowane marką J.Urbanowicz 1928.

Redaktorska – wódka z polskiego żyta oraz Mandarin Ginger – likier deserowy. Obecnie w portfolio firmy jest już 5 produktów powstałych z dbałością o historyczne korzenie firmy.

LIKIER MANDARIN GINGER

Likier „Mandarin Ginger” J.Urbanowicz 1928.

Oryginalna przedwojenna receptura, która wskrzesza jeden z najpopularniejszych likierów XIX i pierwszych dekad XX wieku. Mandarin Ginger powstały na bazie receptury Jana Urbanowicza to likier deserowy o wysublimowanym smaku łączącym naturalny sok z mandarynek oraz lekką, zbalansowaną ostrość imbiru. Całość zamyka najwyższej jakości polski spirytus zbożowy, który dodaje charakteru likierowi. Przez ponad sześć tygodni macerowany jest sok i skórki z mandarynek. Osobnej maceracji poddawany jest rozdrobniony korzeń imbiru. Następnie na kolejne trzy tygodnie maceraty są łączone. W tym czasie Mandarin Ginger uzyskuje swój niezwykły smak i aromat. Przed rozlewem do charakterystycznych, kwadratowych butelek likier podawany jest filtracji. W smaku Mandarin Ginger to fascynująca harmonia owoców, rodzynek i wanilii, zrównoważona słodyczą i lekką kwasowością, z wyczuwalnym finiszem ciasta owocowego, rodzynek, cytrusów, wanilii i imbiru. Ten likier polecamy serwować solo do deserów lub kawy. Jest również doskonałą bazą do koktajli. Świetnie komponuje się w koktajlach z ginem, gdzie w bardzo interesujący sposób potrafi „podkreślić” ich smak. W ocenie dwumiesięcznika Aqua Vitae Mandarin Ginger zdobył 95 na 100 punktów. Likier otrzymał złoty medal w konkursie Warsaw Spirits Competition w 2022 roku.

„Mandarin Ginger” – najprzedniejszy likier deserowy

KRAJ: POLSKA 

POJ.: 0,7

ZAW. ALK. %: 30,0



CENA: 104,00 ZŁ NETTO

LIKIER MANDARIN GINGER

Likier „Mandarin Ginger” J.Urbanowicz 1928.



Oryginalna przedwojenna receptura, która wskrzesza jeden z najpopularniejszych likierów XIX i pierwszych dekad XX wieku. Mandarin Ginger powstały na bazie receptury Jana Urbanowicza to likier deserowy o wysublimowanym smaku łączącym naturalny sok z mandarynek oraz lekką, zbalansowaną ostrość imbiru. Całość zamyka najwyższej jakości polski spirytus zbożowy, który dodaje charakteru likierowi. Przez ponad sześć tygodni macerowany jest sok i skórki z mandarynek. Osobnej maceracji poddawany jest rozdrobniony korzeń imbiru. Następnie na kolejne trzy tygodnie maceraty są łączone. W tym czasie Mandarin Ginger uzyskuje swój niezwykły smak i aromat. Przed rozlewem do charakterystycznych, kwadratowych butelek likier podawany jest filtracji. W smaku Mandarin Ginger to fascynująca harmonia owoców, rodzynek i wanilii, zrównoważona słodyczą i lekką kwasowością, z wyczuwalnym finiszem ciasta owocowego, rodzynek, cytrusów, wanilii i imbiru. Ten likier polecamy serwować solo do deserów lub kawy. Jest również doskonałą bazą do koktajli. Świetnie komponuje się w koktajlach z ginem, gdzie w bardzo interesujący sposób potrafi „podkreślić” ich smak. W ocenie dwumiesięcznika Aqua Vitae Mandarin Ginger zdobył 95 na 100 punktów. Likier otrzymał złoty medal w konkursie Warsaw Spirits Competition w 2022 roku.

„Mandarin Ginger” – najprzedniejszy likier deserowy

KRAJ: POLSKA 

POJ.: 0,5

ZAW. ALK. %: 30,0

CENA: 79,00 Zł NETTO

LIKIER MANDARIN GINGER

Likier „Mandarin Ginger” J.Urbanowicz 1928.



Oryginalna przedwojenna receptura, która wskrzesza jeden z najpopularniejszych likierów XIX i pierwszych dekad XX wieku. Mandarin Ginger powstały na bazie receptury Jana Urbanowicza to likier deserowy o wysublimowanym smaku łączącym naturalny sok z mandarynek oraz lekką, zbalansowaną ostrość imbiru. Całość zamyka najwyższej jakości polski spirytus zbożowy, który dodaje charakteru likierowi. Przez ponad sześć tygodni macerowany jest sok i skórki z mandarynek. Osobnej maceracji poddawany jest rozdrobniony korzeń imbiru. Następnie na kolejne trzy tygodnie maceraty są łączone. W tym czasie Mandarin Ginger uzyskuje swój niezwykły smak i aromat. Przed rozlewem do charakterystycznych, kwadratowych butelek likier podawany jest filtracji. W smaku Mandarin Ginger to fascynująca harmonia owoców, rodzynek i wanilii, zrównoważona słodyczą i lekką kwasowością, z wyczuwalnym finiszem ciasta owocowego, rodzynek, cytrusów, wanilii i imbiru. Ten likier polecamy serwować solo do deserów lub kawy. Jest również doskonałą baza do koktajli. Świetnie komponuje się w koktajlach z ginem, gdzie w bardzo interesujący sposób potrafi „podkreślić” ich smak. W ocenie dwumiesięcznika Aqua Vitae Mandarin Ginger zdobył 95 na 100 punktów. Likier otrzymał złoty medal w konkursie Warsaw Spirits Competition w 2022 roku.

„Mandarin Ginger” – najprzedniejszy likier deserowy

KRAJ: POLSKA 

POJ.: 0,1

ZAW. ALK. %: 30,0

CENA: 19,00 Zł NETTO

LIKIER PARADIS

Likier jabłkowy z rodzynkami „Paradis” J.Urbanowicz 1928.

Oryginalny likier na bazie najlepszych polskich jabłek oraz egzotycznych rodzynek sułtańskich, ogrzewanych tropikalnym słońcem.

Paradis swoim smakiem nawiązuje do legendarnych, przedwojennych likierów deserowych podawanych w renomowanych restauracjach i cocktailbarach. Orientalna nuta zapachowo-smakowa idealnie harmonizuje z intensywnym smakiem soczystych, polskich jabłek – naszej dumy narodowej. Paradis to szlachetny trunek będący nową odsłoną zapomnianych dziś likierów jabłkowych. Choć etykieta jest iście wiosenna to likier „Paradis” polecamy mieć na uwadze o wszystkich porach roku. Zalecamy serwowanie solo a także eksperymentowanie w wykorzystaniu likieru orzeźwiających w koktajlach.

Wyjątkowa, kwadratowa butelka i design etykiety nawiązującej do grafik z okresu międzywojennego obiecując nam dokładnie to co otrzymujemy - “RAJSKI SMAK”.

KRAJ: POLSKA 

POJ.: 0,5

ZAW. ALK. %: 30,0



CENA: 79,00 zł NETTO

LIKIER PARADIS



Likier jabłkowy z rodzynkami „Paradis” J.Urbanowicz 1928.

Oryginalny likier na bazie najlepszych polskich jabłek oraz egzotycznych rodzynek sułtańskich, ogrzewanych tropikalnym słońcem.

Paradis swoim smakiem nawiązuje do legendarnych, przedwojennych likierów deserowych podawanych w renomowanych restauracjach i cocktailbarach. Orientalna nuta zapachowo-smakowa idealnie harmonizuje z intensywnym smakiem soczystych, polskich jabłek – naszej dumy narodowej. Paradis to szlachetny trunek będący nową odsłoną zapomnianych dziś likierów jabłkowych. Choć etykieta jest iście wiosenna to likier „Paradis” polecamy mieć na uwadze o wszystkich porach roku. Zalecamy serwowanie solo a także eksperymentowanie w wykorzystaniem likieru orzeźwiających w koktajlach.

Wyjątkowa, kwadratowa butelka i design etykiety nawiązującej do grafik z okresu międzywojennego obiecując nam dokładnie to co otrzymujemy - “RAJSKI SMAK”.

KRAJ: POLSKA 

POJ.: 0,1

ZAW. ALK. %: 30,0

CENA: 19,00 Zł NETTO

LIKIER Z POLSKIEJ WIŚNI

„Likier z Polska Wiśni na Orzechu Włoskim” J.Urbanowicz 1928.

Ta nieco przydługa i opisowa nazwa dość dokładnie mówi nam co znajdziemy w charakterystycznej, kwadratowej butelce.

Likier, którego bazą są soczyste, polskie wiśnie oraz młode zielone orzechy włoskie.

Niezwykła głębia smaku i aromatu naturalnych składników.

Dzięki tak niezwykłemu połączeniu nasza wiśniówka otrzymała nową, unikatową odsłonę. Próżno w likierze szukać „pestkowego” aromatu. To zielony orzech włoski nadaje wiśni odrobinę cierpkości i uszlachetnił jej smak. Kilkutygodniowa maceracja tworzy harmonijny balans smaków i aromatów. “Likier z Polskiej Wiśni na Orzechu Włoskim” to idealna propozycja na jesień, rekomendowana dla smakoszy poszukujących wyrazistych, owocowych doznań. To przyjemna, wytrawna wiśniówka idąca w kierunku smaku z beczki z akcentami rumu.

Również i ten szlachetny trunek został wyróżniony złotym medalem w konkursie Warsaw Spirits Competition w 2023 roku.

Latem polecamy serwowanie tego likieru z dodatkiem gazowanej wody mineralnej i kilku kostek lodu. Na zdrowie!

KRAJ: POLSKA 

POJ.: 0,5

ZAW. ALK. %: 30,0



CENA: 74,00 ZŁ NETTO

LIKIER Z POLSKIEJ WIŚNI

„Likier z Polska Wiśni na Orzechu Włoskim” J.Urbanowicz 1928.

Ta nieco przydługa i opisowa nazwa dość dokładnie mówi nam co znajdziemy w charakterystycznej, kwadratowej butelce.

Likier, którego bazą są soczyste, polskie wiśnie oraz młode zielone orzechy włoskie.

Niezwykła głębia smaku i aromatu naturalnych składników.

Dzięki tak niezwykłemu połączeniu nasza wiśniówka otrzymała nową, unikatową odsłonę. Próżno w likierze szukać „pestkowego” aromatu. To zielony orzech włoski nadaje wiśni odrobinę cierpkości i uszlachetnił jej smak. Kilkutygodniowa maceracja tworzy harmonijny balans smaków i aromatów. “Likier z Polskiej Wiśni na Orzechu Włoskim” to idealna propozycja na jesień, rekomendowana dla smakoszy poszukujących wyrazistych, owocowych doznań. To przyjemna, wytrawna wiśniówka idąca w kierunku smaku z beczki z akcentami rumu.

Również i ten szlachetny trunek został wyróżniony złotym medalem w konkursie Warsaw Spirits Competition w 2023 roku.

Latem polecamy serwowanie tego likieru z dodatkiem gazowanej wody mineralnej i kilku kostek lodu. Na zdrowie!

KRAJ: POLSKA 

POJ.: 0,1

ZAW. ALK. %: 30,0



CENA: 17,00 zł NETTO

WÓDKA REDAKTORSKA

Wódka z polskiego żyta „Redaktorska” J.Urbanowicz 1928.

Niezwykle czysta wódka z najlepszej jakości spirytusu żytniego, która minimum dwa tygodnie leżakuje przed rozlaniem do kwadratowych, kanciastych butelek, które nawiązują do słynnych „kwadraciaków” największych, przedwojennych producentów. Wódka „Redaktorska” ma przyjemny smak, w którym odnaleźć można aromaty mąki, świeżego chleba, wanilii, kardamonu czy lekkości owoców cytrusowych. Finisz przyjemny, rozgrzewający, z nutą ziołową. Wódkę Redaktorską polecamy solo oraz jako idealną bazę do kompozycji cocktailowych. W ocenie dwumiesięcznika Aqua Vitae Redaktorska otrzymała 92,5 na 100 punktów oraz została wyróżniona złotym medalem w konkursie Warsaw Spirits Comperition w 2022 roku.

O gustach się nie dyskutuje. „Redaktorską” się pije.



KRAJ: POLSKA 

POJ.: 0,5

ZAW. ALK. %: 40,0

CENA: 69,00 Zł NETTO

WÓDKA REDAKTORSKA



Wódka z polskiego żyta „Redaktorska” J.Urbanowicz 1928.

Niezwykle czysta wódka z najlepszej jakości spirytusu żytniego, która minimum dwa tygodnie leżakuje przed rozlaniem do kwadratowych, kanciastych butelek, które nawiązują do słynnych „kwadraciaków” największych, przedwojennych producentów. Wódka „Redaktorska” ma przyjemny smak, w którym odnaleźć można aromaty mąki, świeżego chleba, wanilii, kardamonu czy lekkości owoców cytrusowych. Finisz przyjemny, rozgrzewający, z nutą ziołową. Wódkę Redaktorską polecamy solo oraz jako idealną bazę do kompozycji cocktailowych. W ocenie dwumiesięcznika Aqua Vitae Redaktorska otrzymała 92,5 na 100 punktów oraz została wyróżniona złotym medalem w konkursie Warsaw Spirits Competition w 2022 roku.

O gustach się nie dyskutuje. „Redaktorską” się pije.

KRAJ: POLSKA 

POJ.: 0,1

ZAW. ALK. %: 40,0

CENA: 16,50 Zł NETTO

WÓDKA DESTYLACYA

Wódka z polskiego ziemniaka „Destylacya” J.Urbanowicz 1928.

W okresie międzywojennym czyste wódki nie były zazwyczaj wybitnej jakości i zapewne z tego powodu w każdej renomowanej destylarni był wybór wódek smakowych i likierów. Tu niejako na przekór stereotypom i trochę wbrew historycznym zapiskom postanowiliśmy stworzyć wódkę ziemniaczaną z której w 1928 roku byłby dumny każdy szanujący się gorzelnik. Nasza wódka to rzemieślniczy produkt powstający na bazie najlepszego spirytusu ziemniaczanego.

Klasyczna wódka ziemniaczana nawiązująca do najlepszych wielkopolskich tradycji gorzelniczych ale w bardzo szlachetnym wydaniu. Wódka jest bardzo delikatna w smaku i wręcz słodkawa dzięki dużej zawartości skrobi w użytych do produkcji spirytusu mączystych ziemniakach. Idealna do degustacji w czystej formie. Zalecamy serwowanie w temperaturze pokojowej aby w pełni cieszyć się i celebrować smak wielkopolskiej tradycji.



KRAJ: POLSKA 

POJ.: 0,5

ZAW. ALK. %: 40,0

CENA: 74,00 ZŁ NETTO

WÓDKA DESTYLACYA



Wódka z polskiego ziemniaka „Destylacja” J.Urbanowicz 1928.

W okresie międzywojennym czyste wódki nie były zazwyczaj wybitnej jakości i zapewne z tego powodu w każdej renomowanej destylarni był wybór wódek smakowych i likierów. Tu niejako na przekór stereotypom i trochę wbrew historycznym zapiskom postanowiliśmy stworzyć wódkę ziemniaczaną z której w 1928 roku byłby dumny każdy szanujący się gorzelnik. Nasza wódka to rzemieślniczy produkt powstający na bazie najlepszego spirytusu ziemniaczanego.

Klasyczna wódka ziemniaczana nawiązująca do najlepszych wielkopolskich tradycji gorzelniczych ale w bardzo szlachetnym wydaniu. Wódka jest bardzo delikatna w smaku i wręcz słodkawa dzięki dużej zawartości skrobi w użytych do produkcji spirytusu mączystych ziemniakach. Idealna do degustacji w czystej formie. Zalecamy serwowanie w temperaturze pokojowej aby w pełni cieszyć się i celebrować smak wielkopolskiej tradycji.

KRAJ: POLSKA 

POJ.: 0,1

ZAW. ALK. %: 40,0

CENA: 17,00 zł NETTO