

## Produktdatenblatt

**Bezeichnung:** Servierbrett von Heldbergs

**Artikelnummer:** HEL-317995

**Hersteller:** Heldbergs



### Produktbeschreibung:

Das Brett vorm Topf. Darauf kannst du rohes Fleisch zerlegen oder du servierst damit hochprozentige Drinks. Aber vorher das Blut abwischen. Drink ist das richtige Stichwort. Die Bretter stammen aus einem mehr als 20 Jahre alten Weißeiche-Whiskeyfass. Das hat erst in Kentucky oder Tennessee gedient und dann in Schottland. Die schwarze Seite spricht für Echtheit. Denn solche Fässer werden bei der Herstellung innen ausgekohlt. Unser Mann für den Feinschliff verwendet lebensmittelechtes Leinöl. Das Öl härtet aus, das Holz bleibt trotzdem offenporig und kann atmen. Servierbretter aus dieser Fass-Charge gibt es nur bei Heldbergs. Wenn sie weg sind, sind sie weg.

**Länge:** ca. 25 cm

**Breite:** Unterschiedlich. 6 bis 8 cm

**Material:** Weißeiche

**Besonderheiten:** Das Fass für die Servierbretter kommt aus Schottland von der Girvan Distillery aus den Lowlands an der Westküste. Dort wurde es einige Jahre und male seit 1996 befüllt. Vor der Benutzung in Schottland kommen diese Ex-Bourbon Fässer meist aus Tennessee oder Kentucky. Dort darf es allerdings nur zwei Jahre verwendet werden, was für ein Produktionsdatum von 1994 spricht. Übrigens: In der Girvan Distillery wird unter anderem der Grants Blended Whisky hergestellt. Er gehört zu dem Unternehmen, dem auch Glenfiddich gehört. In dem Fass reifte dann ein Single Malt, der danach zum Blended Whisky mit anderen Whiskys vermischt wurde.