

**J.A. BACZEWSKI**

# OVOVIT

Ovovit Baczewskiego produkujemy na podstawie oryginalnej przedwojennej receptury, wyłącznie z najlepszych naturalnych składników. W pierwszym etapie świeże żółtka mieszamy z mlekiem, aż do uzyskania jednolitej konsystencji, następnie dodajemy odrobinę wanilii oraz szczyptę specjalnej mieszanki przypraw. Na koniec, do gotowej masy wlewamy spirytus i dzięki procesowi powolnego mieszania, otrzymujemy gęsty likier najwyższej jakości, o niezmiennym od lat pierwszorzędym zapachu i smaku. Porcja lodów z polewą z Ovovitu lub świeżo parzona kawa z dodatkiem kilku jego łyżeczek, były w przedwojennej Polsce uwielbianymi przez wszystkich przysmakami.

*J.A. Baczewski*

Najlepiej spożyć przed: patrz nadruk na butelce.  
Wstrząsnąć przed użyciem. *Zawiera żółtka jaj i mleko.*

Likier jajeczny wyprodukowany w Austrii  
przez: AG - J.A. Baczewski GmbH, Strobelgasse 2/6  
A-1010 Wiedeń dla AMBRA BRANDS Sp. z o.o.  
ul. Puławska 336, 02-819 Warszawa, Polska.

[www.baczewski-vodka.pl](http://www.baczewski-vodka.pl)

