Möchtest du mehr über die Kunst, trinkbares Gold herzustellen, erfahren?

Optimal sonnengereiftes Obst, kontrollierte Gärung und immer 100%ige Hygiene. Den richtigen Moment abwarten. Dann kann es „abtropfen“ – vom lateinischen Wort „distillare“. Sorgfältige Trennung des Herzstücks vom Vor- und Nachlauf. Dazu braucht es solide Tradition, lange Erfahrung und innovativste Technologien.

Dann melde dich bei uns, denn wir suchen DICH!

Gesucht wird in den Bereichen

Obstverarbeitung

Planung Anlieferungsmengen, Obstannahme und Wareneingangskontrolle, Reifelagerung des Obstes.
Verarbeitung der angelieferten Rohwaren (Maischebereitung und Vergärung bzw. Mazeration), sowie Lagerung.

Brennerei

Brennen der vergorenen Maischen, mazerierten Früchten, Beeren und Wurzeln, sowie Feinbrand bzw. Nachbrand von Produkten unter Berücksichtigung von Qualität, Lagerstand und Kosten.

Interesse geweckt?

Tel. +39 0473 558100
info@pircher.it

© 04.05.2023 Pircher Brennerei AG
MwSt-Nr. IT 00100450212
www.pircher.it