Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

Velho Barreiro - gold

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Casa Cachaça: www.cachaca-online.de - info@cachaca-online.de

Persönlich haftender Inhaber: Dietrich Flath, Hauptsitz: Heinrich-Mann-Allee 13,14473 Potsdam, Tel: 0176-510-51223
USt-IdNr: DE270233636
Ein Firmenprofil mit den Hintergründen zu Casa Cachaça finden Sie hier. Es wurde auch im Magazin Wirtschaftheute veröffentlicht.

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Die goldene Variante des Velho Barreiro ist zum Teil bis zu 3 Jahre in Eiche gelagert.
Preis: 15,41 € Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerVelho Barreiro

Die goldene Variante des Velho Barreiro ist zum Teil bis zu 3 Jahre in Eiche gelagert.

Ein einfach strukturierter Cachaça von einem der größten Produzenten Brasiliens. Das Unternehmen Tatuzinho wurde 1909 als Erfrischungsgetränkehersteller im Bundesland S?o Paulos gegründet.

Casa Cachaça wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte

In den 30iger Jahren begann man in Auftragsfertigung Schnaps abzufüllen, den man aus der Nachbarschaft bezog. Die gelieferten Fässer fassten zwischen 100 und bis 200 Liter. 1953 wurde die Produktion von Saft und Sirup komplett eingestellt und auf die Abfüllung von Aguardente umgestellt - eine Entscheidung, die sich als profitabel erwies. Es wurden Maschinen angeschafft, die in der Lage waren bis zu 45.000 Flaschen pro Stunde abzufüllen. Eine Menge, die nur von den Bierherstellern Brahma und Antarctica übertroffen wurde. Mittlerweile stehen auch 12 eigene Fässer auf dem Gelände, die zusammen ein Fassungsvermögen von 9,6 Mio. Liter besitzen und als Lager für die 50 Millionen Liter Cachaça dienen, die man im Jahr abfüllt. Es werden aber auch Limonaden, Mineralwasser und Energiedrinks produziert.

Die Destillerie ist einer der größten Massenhersteller Brasiliens mit einer entsprechenden Produktionsstruktur. Traditionelle Kupferbrennblasen werden nicht mehr eingesetzt.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 39% Vol
Typ: Cachaça artesanal - max. 3 Jahre in Eiche gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.