



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

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

Batida de Coco



Casa Cachaca: 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 Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteute veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

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



Die Batida de Coco - ist ein Klassiker für die, die es eher süßer mögen. Giffard zeigt, dass es auch ohne spritige Schärfe geht. Sie ist Teil einer Reihe von köstlichen und schonend hergestellten Frucht-Likören, deren wichtigstes Argument nicht die billige Herstellung ist.

Preis: 14,95 € noch nicht bewertet



[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Hersteller [Giffard](#)

Die Batida de Coco - ein Klassiker für die, die es eher süßer mögen. Giffard zeigt, dass es auch ohne spritige Schärfe geht. Sie ist Teil einer Reihe von köstlichen und schonend hergestellten Frucht-Likören, deren wichtigstes Argument nicht die billige Herstellung ist.

Casa Cachaca: 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 Cachaca finden Sie [hier](#). Es wurde auch im Magazin Wirtschaftsteile veröffentlicht.



[Casa Cachaca](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaca.

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

Die Batida ist neben dem Caipirinha wohl der populärste Cocktail Brasiliens. Sie ist eine Mischung aus Cachaca und Fruchtpüree. Die wohl bekannteste ist Form ist die Batida de Coco, die aus den natürlichen Auszügen der Kokosnuss hergestellt wird.

Eine gute Kühlung verstärkt die Süffigkeit und mindert die Süße - so empfehlen wir sie pur - oder aber zum Beispiel mit Annanassaft: als Piña Colada.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 16% Vol

Likör, hergestellt aus Cachaca, Zucker, Kokosnuss-Öl, Aromen, Maltodextrin

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.