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

Caipirinha-Set Praianinha

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

Das Spar-Set für 28 zünftige Caipirinhas mit dem Praianinha als Basis inklusive Limetten, Rohrzucker und einem Stößel aus Buche für das erfrischende Caipi-Vergnügen...

Preis: 54,95 €

Bewertung noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

HerstellerDestilaria Thomas de Aquino

Das Spar-Set für 28 zünftige Caipirinhas mit dem Praianinha als Basis inklusive Limetten, Rohrzucker und einem Stößel aus Buche für das erfrischende Caipi-Vergnügen...

In diesem Set sind zwei Flaschen Praianinha, 20 Limetten, 1 kg weißer brasilianischer Rohrzucker und ein Holzstößel aus Buche. Die beiden Flaschen reichen für 28 Caipirinhas, wenn man 5 cl pro

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

Caipirinha nimmt.
Wir wählten für dieses Caipirinha-Set mit dem Praianinha einen milden jungen Cachaça, den man auch pur genießen kann.
Da er bereits nach ca. 6 Monaten abgefüllt wird, ist er noch frisch und trotzdem - und das ist beeindruckend - mild.
In erster Linie ist er fruchtig und erinnert sogar an einen milden Obstler, denn der Praianinha zeigt erstaunliche Marillen- und grüne Apfel-Noten und natürlich Zuckerrohr. Er duftet selbst in der Flasche angenehm fruchtig. Seine Textur ist sehr leicht, rund und weich. Es gibt andere Destillate, die Zuckerrohraromen kräftiger zeigen und auch komplexer auftreten. Wer leichte Spirituosen mag, wird die gefälligen Aromen mögen. Eine perfekte Basis für eine leichte Caipirinha.
Er kommt aus einer der älteren Brennereien im Norden von Rio de Janeiro, die Anfang des Jahrtausends jedoch mit moderner Produktionstechnik ausgestattet wurde.

Noch ein Tipp zur Caipirinha:
Die Limetten mit heißem Wasser abwaschen. Die Enden der Limette abschneiden, längs halbieren und den weißen Mittelstrang im Inneren entfernen - so wird die Caipirinha nicht bitter. Danach die Limette teilen, in ein Glas mit Zucker geben und kurz mit dem Stößel auspressen. Das Glas mit Eiswürfeln auffüllen - bitte kein crashed Eis, denn dies verwässert die Caipi unnötigerweise. Der Cachaça kann mit möglichst großen Eisürfeln sein Aroma besser entfalten und die Caipirinha schmeckt so kräftiger. Das Glas mit 5 cl Cachaça auffüllen...

Etwas schneller geht es in der Karaffe...
Wir würden uns eine Karaffe nehmen, 5 geschnittene Limetten und 7 Teelöffel Zucker reinfüllen und mit dem Stößel das ganze muddeln. Dann Eis und eine halbe Flasche Cachaça (35cl) auffüllen und ordentlich verrühren, auf die Gläser verteilen, kosten und nochmal kosten...
Ist der Caipi zu kräftig, dann nochmal eine Runde rühren und das Eis zum schmelzen bringen.
Da der erste Zug aus dem Trinkhalm der wichtigste bei einem Cocktail ist, darf eine Caipirinha zum Anfang durchaus etwas kräftiger schmecken - verwässern tut sie von allein... Außerdem wirkt es großzügiger, wenn der Einsatz von Cachaça nicht zu knausrig erfolgt. Die zweite Caipirinha kann dann etwas leichter sein, wenn nicht unbedingt auf den Tischen getanzt werden soll.

Save the Caipirinha - use Cachaça artesanal!

Prost - Saúde

Inhalt: 2 Flaschen Praianinha (2 x 700 ml), Alkoholgehalt: 39%, Typ: Spirituose aus Zuckerrohrsaft - ca. 6 Monate in Edelstahl gelagert
20 Limetten
1 Caipirinha-Stössel
1 Paket weißer Rohrohrzucker 1000gr

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.