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

Limette

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

Frische

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

Limetten - frisch und glänzend - ein unverzichtbarer Bestandteil für viele Cocktails und erst recht für die Caipirinha.

Preis: 0,50 € Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
Hersteller unbekannt

Beschreibung

Limetten - frisch und glänzend - ein unverzichtbarer Bestandteil für viele Cocktails und erst recht für die Caipirinha.

Die Limetten werden so verpackt, dass sie frisch ankommen und nach vorherigem Waschen sofort verwendet werden können. Für eine Caipirinha sollte eine Limette verwendet werden, dazu 2

Teelöffel Zucker und 6 cl Cachaça artesanal.

In der Seefahrt spielte die Limette übrigens auch eine wichtige Rolle bei der Versorgung der Matrosen mit Vitamin C. Nachdem im 18. Jahrhundert erkannt worden war, dass frisches Obst Skorbut verhindern kann, wurde vor allem Zitronensaft erfolgreich benutzt. Als man in der britischen Seefahrt stattdesen Limetten verwendete, brach Skorbut erneut aus, da Limetten weniger Vitamin C enthalten als Zitronen.

Saft einer Limette: 6-7 cl
Gewicht: ungefähr 80 gr

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.