



[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

Delicana - Silver



[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



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 artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss
oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Ein traditionell hergestellter Cachaca, der kurz lagert, bevor er abgefüllt wird und so viel mehr Fülle besitzt, als industriell gefertigte Produkte. Mit seinem Säuregehalt und dem Temperament ist er ein ganz typischer Vertreter der brasilianischen Destillate.

Preis 18,59 €



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

Hersteller [Delicana](#)

Ein traditionell hergestellter Cachaca, der kurz lagert, bevor er abgefüllt wird und so viel mehr Fülle besitzt, als industriell gefertigte Produkte. Mit seinem Säuregehalt und dem Temperament ist er ein ganz typischer Vertreter der brasilianischen Destillate.

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 Wirtschafttheute 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

Der Säuregehalt ist durch die Lagerung in dem neutralen Holz Jequitibá zwar reduziert, die Fruchtigkeit aber nicht minmiert. Wie für ein Naturprodukt üblich, schwankt der Geschmack etwas. In der Nase ist das Zuckerrohr deutlich wahrnehmbar, auf dem Gaumen ist die Textur allerdings eher ein leichtes Vergnügen.

Er ist die deutlich geschmackvollere Wahl, wenn man den Pfad der industriellen Destillate verlassen will.

Inhalt: 1000 ml

Alkoholgehalt: 38% Vol

Typ: Cachaca artesanal - 6 Monate in Edelstahl gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.