



[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

Limette



[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



Frische

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 Cachaça](#) wünscht viel Vergügen mit gerührtem, geschüttelten oder puren Cachaça.

Wir bringen den Spirit Brasiliens ins Glas.
Casa Cachaça bietet Cachaça artisanal, 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



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

Hersteller [unbekannt](#)

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

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 Wirtschaftsteute 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

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.