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

Abelha silver

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 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

Der jung abgefüllte Cachaça ist ein Qualitätsprodukt erster Güte. Seine intensiven und vielschichtigen Aromen, die in erster Linie von Zuckerrohr dominiert sind, erhält er durch konsequent biologische Verarbeitung...

Preis: 26,49 € **Bewertung:** Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Hersteller Abelha

Der jung abgefüllte Cachaça ist ein Qualitätsprodukt erster Güte. Seine intensiven und vielschichtigen Aromen, die in erster Linie von Zuckerrohr dominiert sind, erhält er durch konsequent biologische Verarbeitung...

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

und eine aufwändige Destillierung in einer Kupferanlage mit Wasserdampf. Mit diesem Tropfen erhält man eine hervorragende klassische Caipirinha, die Maßstäbe setzt. Jede andere mit industriellem Cachaca gemixte Caipirinha wird stehen bleiben!
Die Fazenda Vaccaro, die diesen Cachaça auf der eigenen Fazenda herstellt, baut das Zuckerrohr auf den eigenen Feldern an und unterhält ein landwirtschaftliches Bildungszentrum, um erworbenes Wissen weitergeben zu können. So kann ein hohes Verarbeitungsniveau in Zusammenarbeit mit den Bauern der Region sichergestellt werden. Man schmeckt es.
Es ist nicht verwunderlich, dass dieser Cachaça die Richtlinien des IBD (Instituto Biodinâmico) erfüllt und mit Qualitätssiegel *"Selo de Qualidade*" ausgezeichnet wurde.

Inhalt: 700 ml
Alkoholgehalt: 39% Vol
Typ: Cachaça artesanal - bis zu 1 Jahr in Edelstahl gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.