



[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

Cachaça & Mel (Honig)



[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



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



Cachaca artesanal und Honig - eine vollmundige, süffig-süße Kombination auf hochwertiger natürlicher Basis.

Preis 13,99 € Noch nicht bewertet



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

Hersteller [Weberhaus](#)

Beste Beschreibung
Cachaca artesanal und Honig - eine vollmundige, süffig-süße Kombination auf hochwertiger natürlicher Basis.

Diese Spirituose mit 30% Alkohol besteht aus traditionellem Cachaca und aromatisch-kräftigem Honig. Die Kombination ist vollmundig und erscheint besonders gekühlt ein Vergnügen. Pur ist er

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 Genuss, aber auch als Zutat für Cocktails ist der Weberhaus eine Bereicherung für die Bar.

Bei der Herstellung wird besonders auf Nachhaltigkeit gesetzt, dies wird deutlich auf den eigenen Plantagen, so wird dort beispielsweise komplett auf die Brandrodung verzichtet und noch per Hand geerntet. Bevor die eigentliche Destillation in riesigen Kupferkesseln im Alambique-Verfahren durchgeführt werden kann, wird zunächst einmal das Zuckerrohr gepresst, gefiltert und fermentiert. Die traditionelle Brennerei Weber Haus befindet sich im Süden Brasiliens an der "Romantischen Straße". Nachdem bereits erfolgreich Cachaca verkauft wurde, hat man nun die Produktpalette mit verschiedenen Likören erweitert. Das Klima in Rio Grande do Sul ist etwas kühler als im Durchschnitt des Landes. Vielleicht haben sich aus diesem Grund gerade hier viele deutsche Auswanderer niedergelassen. Die größte Ansammlung von Fachwerkhäusern in Brasilien ist der unübersehbare Beweis.

Inhalt: 500 ml

Alkoholgehalt: 30% Vol

Typ: Spirituose aus Zuckerrohrsaft mit Honig

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.