



[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

Caipirinha-Stößel lang





[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



Schlicht und einfach: Caipirinha-Stößel aus Buchenholz in der langen Version.

Preis 17,90 € • Noch nicht bewertet



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

Hersteller [unbekannt](#)

Bezeichnung einfach: Caipirinha-Stößel aus Buchenholz in der langen Version.

Der lange Griff ermöglicht das einfache Pressen der Limetten auch in hohen Gläsern oder Karaffen. Mit der groben Stoßfläche kann der Saft der Limetten ausgepresst werden, ohne die Schale übermäßig zerquetschen zu müssen - so bleiben Bitterstoffe in der Schale und nicht im Cocktail.

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

Der Stößel ist aus einem Stück gedrechselt.

Länge: 22 cm

Durchmesser: 3 cm

Produkteinheiten pro Packung: 1

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.