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

Cocktail-Set Original Caipirinha

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: 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 Wirtschaftheute 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



Cocktail-Set: Caipirinha original - Praianinha, Limetten, Rohrzucker, Knoblauch -

Preis: 26,95 €

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerDestilaria Thomas de Aquino

Das Set zum Selbermixen: Caipirinha original

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 Cocktail

Ursprünglich war die Caipirinha ein Mittel gegen Erkältung, das wohl ursprünglich von den Bauern, den Caipiras getrunken wurde. Daher kommt auch der Name Caipirinha: auf portugiesisch die Verneidlichung von Caipira, was man liebevoll mit Bauerntölpel oder Dorftrottel übersetzen könnte. Um dem Körper Energie und Vitamin C geben zu können, wurde Zucker (oder Honig) und Limette ins Glas gegeben. Um den Kreislauf in Schwung zu halten, musste Cachaça herhalten und als Krönung kam als antibakterilles Hilfsmittel Knoblauch hinzu. In Brasilien wird auch heute nicht mit Cachaça gegeizt...

Das Rezept "brasilianisch"

8 cl Praianinha
5 cl Limette (eine Limette)
2 TL weißer Rohrzucker
1 Knoblauchzehe

Die Zubereitung

Die Caipirinha ist schnell zubereitet: Limette mit Zucker und Knoblauch muddeln, Eiswürfel und Cachaça hinzufügen und kräftig shaken. Sollte die Caipi zu kräftig sein - was in Brasilien durchaus üblich ist - dann einfach nochmal kräftig shaken oder rühren. Kein Wasser hinzufügen - das Schmelzwasser verwässert die Caipirinha von ganz allein. Mit einem größeren Krug für mehrere Cairinhas kann der Aufwand minimiert werden: 5 Limetten mit 5 EL Zucker muddeln, Eis und eine 1/3 Flasche Cachaça dazu und dann rühren.

Die Zutaten

Wir wählten für dieses Cocktail-Set den Praianinha, weil er aus dem Bundesland Rio de Janeiro stammt - also der Region, in der die Caipirinha "erfunden" worden sein soll.
Der Praianinha reicht für 12 Caipis.

Das Set:

1 Praianinha (700 ml), Alkoholgehalt: 39% Vol, Spirituose aus Zuckerrohrsaft - ca. 6 Monate Edelstahl gelagert
10 BIO-Limetten (Herkunft: Brasilien)

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

1 kg weißer Rohrzucker (Herkunft: Brasilien)
1 Knolle BIO-Knoblauch
1 Stößel aus Buchenholz

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.