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

Cupuaçu Fino Likör

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

Cupuaçu - eine Kakaopflanze mit vielen positiven Eigenschaften



Der fruchtige Cachaça-Likör mit dem Geschmack der Cupuaçu-Frucht ist eine aromenreiche, konzentrierte Zutat für Cocktails und Prosecco, aber auch auf Eis ein Genuss.
Preis: 18,99 €
Noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerWeberhaus

Der fruchtige Cachaça-Likör mit dem Geschmack der Cupuaçu-Frucht ist eine aromenreiche, konzentrierte Ergänzung für Cocktails und Prosecco, aber auch auf Eis ein Genuss.

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 erfrischende Likör wird aus der brasilianischen Frucht Cupuaçu hergestellt, die weit verbreitet im Amazonasgebiet zu finden ist. Die Frucht ist leicht säuerlich und wird in Brasilien auch wie Kakao verarbeitet. Die Aromen sind am ehesten mit der von Mandarine und Orange vergleichbar. Die Frucht ist reich an Antioxidantien und Vitamin A, B und C, weshalb sie oft mit Açai verglichen wird.

Die traditionelle Brennerei Weber Haus befindet sich im Süden Brasiliens an der "Romantischen Straße". Nachdem bereits erfolgreich Cachaça verkauft wurde, hat man nun die Produktpalette mit verschiedenen Likören erweitert. Das Klima in Rio Grande do Sul ist etwas kühler als im Durschnitt des Landes. Vielleicht haben sich aus diesem Grund gerade hier viele deutsche Auswanderer niedergelassen. Die größte Ansammlung von Fachwerkhäusern in Brasilien scheint der unübersehbare Beweis zu sein.

Dieser Cachaça-Likör ist hochwertig verarbeitet und deshalb nicht nur sehr aromenintensiv, sondern auch stark konzentriert - eine wunderbare Zutat für viele Cocktails, aber auch pur ein Genuss. Wie wäre es mit einem brasilianischen Hugo: Prosecco ergänzt mit diesem Likör - probieren Sie! Dieser Likör wird meistens von Frauen bevorzugt - auf männlicher Seite ist es übrigens der Umburana-Likör.

Inhalt: 500 ml
Alkoholgehalt: 20% Vol
Typ: Likör mit Cupuaçu

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.