



[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

## Cupuaçu Fino Likör



[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](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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

Cupuaçu - eine Kakaopflanze mit vielen positiven Eigenschaften



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

**Preis** 13,99 € **noch nicht bewertet**



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

Hersteller [Weberhaus](#)

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

---

Casa Cachaca: [www.cachaca-online.de](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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](#)

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 Açaí verglichen wird.

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 scheint der unübersehbare Beweis zu sein.

Dieser Cachaca-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.