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

Velho Barreiro - silber

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



Die silberne Variante des Velho Barreiro besitzt 39% Alkohol. Ein industrieller Cachaça, der immerhin Zuckerrohr anklingen lässt.
Preis: 13,95 €
Bewertung: noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerVelho Barreiro

Beschreibung

Die silberne Variante des Velho Barreiro besitzt 39% Alkohol. Ein industrieller Cachaça, der immerhin Zuckerrohr anklingen lässt.

Hergestellt von einem der größten Produzenten Brasiliens. Das Unternehmen Tatuzinho wurde 1909 als Erfrischungsgetränkehersteller im Bundesland S?o Paulos gegründet. In den 30iger

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

Jahren begann man in Auftragsfertigung Schnaps abzufüllen, den man aus der Nachbarschaft bezog. Die gelieferten Fässer fassten zwischen 100 und bis 200 Liter.

1953 wurde die Produktion von Saft und Sirup komplett eingestellt und auf die Abfüllung von Aguardente umgestellt - eine Entscheidung, die sich als profitabel erwies. Es wurden Maschinen angeschafft, die in der Lage waren bis zu 45.000 Flaschen pro Stunde abzufüllen. Eine Menge, die nur von den Bierherstellern Brahma und Antarctica übertroffen wurde. Mittlerweile stehen auch 12 eigene Fässer auf dem Gelände, die zusammen ein Fassungsvermögen von 9,6 Mio. Liter besitzen und als Lager für die 50 Millionen Liter Cachaça dienen, die man im Jahr abfüllt. Es werden aber auch Limonaden, Mineralwasser und Energiedrinks produziert.

Die Destillerie ist einer der größten Massenhersteller Brasiliens mit einer entsprechenden Produktionsstruktur. Traditionelle Kupferbrennblasen werden für den Velho Barreiro silver nicht eingesetzt. Für den puren Genuss würden wir andere Cachaças bevorzugen. Dieser hier lässt immerhin noch den Basisrohstoff anklingen und ist weniger sprittig als andere Industriedestillate. Mehr kann man für den Preis auch nicht wirklich erwarten.

Inhalt: 1000 ml
Alkoholgehalt: 39% Vol
Typ: Cachaça - ungelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.