



[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

Velho Barreiro - silber



[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



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 Wirtschaftsteute 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



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

Preis 13,95 € noch nicht bewertet



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

Hersteller [Velho Barreiro](#)

Die silberne Variante des Velho Barreiro besitzt 39% Alkohol. Ein industrieller Cachaca, 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 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 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 Cachaca 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 Cachacas 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: Cachaca - ungelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.