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

Cachaça & Mel (Honig)

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



Cachaça artesanal und Honig - eine vollmundige, süffig-süße Kombination auf hochwertiger natürlicher Basis.

Preis: 13,49 €

Noch nicht bewertet

Versand 24h

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt

Hersteller Weberhaus

Cachaça artesanal und Honig - eine vollmundige, süffig-süße Kombination auf hochwertiger natürlicher Basis.

Diese Spirituose mit 30% Alkohol besteht aus traditionellem Cachaça und aromatisch-kräftigem Honig. Die Kombination ist vollmundig und erscheint besonders gekühlt ein Vergnügen. Pur ist er

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

ein Genuss, aber auch als Zutat für Cocktails ist der Weberhaus eine Bereicherung für die Bar.

Bei der Herstellung wird besonders auf Nachhaltigkeit gesetzt, dies wird deutlich auf den eigenen Plantagen, so wird dort beispielsweise komplett auf die Brandrodung verzichtet und noch per Hand geerntet. Bevor die eigentliche Destillation in riesigen Kupferkesseln im Alambique-Verfahren durchgeführt werden kann, wird zunächst einmal das Zuckerrohr gepresst, gefiltert und fermentiert. 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 ist der unübersehbare Beweis.

Inhalt: 500 ml
Alkoholgehalt: 30% Vol
Typ: Spirituose aus Zuckerrohrsaft mit Honig

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.