



[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

Cocktail-Set Original Caipirinha



[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 - 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



Cocktail-Set: Caipirinha original - Praianinha, Limetten, Rohrzucker, Knoblauch -

Preis 26,95 € Noch nicht bewertet



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

Hersteller [Destilaria Thomas de Aquino](#)

Bestellung Selbermixen: Caipirinha original

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 artesanal, Wein, Rum, Zucker und Sirup für den puren Genuss oder als Zutat für Cocktails. Rezepte



Der Cocktail

Ursprünglich war die Caipirinha ein Mittel gegen Erkältung, das wohl ursprünglich von den Bauern, den Caipiras getrunken wurde. Daher kommt auch der Name Caipirinha: auf portugiesisch die Verneidlichung von Caipira, was man liebevoll mit Bauerntöpel oder Dorftrottel übersetzen könnte. Um dem Körper Energie und Vitamin C geben zu können, wurde Zucker (oder Honig) und Limette ins Glas gegeben. Um den Kreislauf in Schwung zu halten, musste Cachaca herhalten und als Krönung kam als antibakterielles Hilfsmittel Knoblauch hinzu. In Brasilien wird auch heute nicht mit Cachaca gegeizt...

Das Rezept "brasilianisch"

8 cl Praianinha
5 cl Limette (eine Limette)
2 TL weißer Rohrzucker
1 Knoblauchzehe

Die Zubereitung

Die Caipirinha ist schnell zubereitet: Limette mit Zucker und Knoblauch muddeln, Eiswürfel und Cachaca hinzufügen und kräftig shaken. Sollte die Caipi zu kräftig sein - was in Brasilien durchaus üblich ist - dann einfach nochmal kräftig shaken oder rühren. Kein Wasser hinzufügen - das Schmelzwasser verwässert die Caipirinha von ganz allein. Mit einem größeren Krug für mehrere Cairinhas kann der Aufwand minimiert werden: 5 Limetten mit 5 EL Zucker muddeln, Eis und eine 1/3 Flasche Cachaca dazu und dann rühren.

Die Zutaten

Wir wählten für dieses Cocktail-Set den Praianinha, weil er aus dem Bundesland Rio de Janeiro stammt - also der Region, in der die Caipirinha "erfunden" worden sein soll. Der Praianinha reicht für 12 Caipis.

Das Set:

1 Praianinha (700 ml), Alkoholgehalt: 39% Vol, Spirituose aus Zuckerrohrsaft - ca. 6 Monate Edelstahl gelagert

10 BIO-Limetten (Herkunft: Brasilien)

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 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

1 kg weißer Rohrzucker (Herkunft: Brasilien)

1 Knolle BIO-Knoblauch

1 Stößel aus Buchenholz

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.