



[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

Likör Leite de Creme



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



Der vollmundige Likör mit dem Schoko/ Karamell-Geschmack der Amarula-Frucht ist eine hervorragende Ergänzung für Eis, Cocktails und Kaffee - und auch pur ein leichter Genuss.

~~Preis pro Liter: 9,85 €~~



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Weberhaus](#)

Der vollmundige Likör mit dem Schoko-Geschmack der Amarula-Frucht ist eine hervorragende Ergänzung für Eis, Cocktails und Kaffee - und auch pur ein leichter Genuss.

Dieser Likör wird von den Aromen der Amarula-Frucht (Marula-Baum) geprägt. Er erinnert an Schokolade, Haselnuss und Karamell. Er wird noch mit echter Sahne hergestellt - eine Seltenheit

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

selbst bei Sahnelikören! Die Haltbarkeit ist dennoch unbeschränkt - auch wenn wir einen zügigen Verzehr empfehlen. Da Sahne bei der Herstellung verwendet wird, empfiehlt sich das kräftige Schütteln vor dem Gebrauch!

Er ist die brasilianische Antwort auf Amarula und Baileys. Mit 17% Alkohol ist er ein Likör, der gern auf Eis getrunken wird, aber auch bestens zu Kaffee und Vanille-Eis passt.

Die traditionelle Brennerei Weberhaus 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 eine wunderbare Ergänzung für viele Cocktails, aber auch pur ein Genuss. Vor Gebrauch sollte die Flasche ordentlich geschüttelt werden

Inhalt: 500 ml

Alkoholgehalt: 17% Vol

Typ: Likör mit Amarula (Marula-Baum)

Reviews

There are currently no reviews for this product.