



Cupuaçu Fino Likör







Cupuaçu - eine Kakaopflanze mit vielen positiven Eigenschaften



Der fruchtige Cachaca-Likör mit dem Geschmack der Cupuaçu-Frucht ist eine aromenreiche, konzentrierte Zutat für Cocktails und Prosecco, aber auch auf Eis ein Genuss.

Preis pro Liter: 13,20 €



[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Weberhaus](#)

Der fruchtige Cachaca-Likör mit dem Geschmack der Cupuaçu-Frucht ist eine aromenreiche, konzentrierte Ergänzung für Cocktails und Prosecco, aber auch auf Eis ein Genuss.

Der erfrischende Likör wird aus der brasilianischen Frucht Cupuaçu hergestellt, die weit verbreitet im Amazonasgebiet zu finden ist. Die Frucht ist leicht säuerlich und wird in Brasilien auch wie Kakao verarbeitet. Die Aromen sind am ehesten mit der von Mandarine und Orange vergleichbar. Die Frucht ist reich an



Antioxidantien und Vitamin A, B und C, weshalb sie oft mit Açaí verglichen wird.

Die traditionelle Brennerei Weber Haus 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 hochwertig verarbeitet und deshalb nicht nur sehr aromatisiert, sondern auch von hoher Verdaulichkeit. Er enthält keine Konservierungsstoffe und ist frei von Zucker und Erythrit.

Inhalt: 500 ml

Alkoholgehalt: 20%

Typ: Likör mit Cupuaçu

Reviews

There are currently no reviews for this product.
