



[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

## Abelha silver



[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](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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 jung abgefüllte Cachaca ist ein Qualitätsprodukt erster Güte. Seine intensiven und vielschichtigen Aromen, die in erster Linie von Zuckerrohr dominiert sind, erhält er durch konsequent biologische Verarbeitung...

**Preis 26,49 €** noch nicht bewertet



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

Hersteller [Abelha](#)

**Der jung abgefüllte Cachaca ist ein Qualitätsprodukt erster Güte. Seine intensiven und vielschichtigen Aromen, die in erster Linie von Zuckerrohr dominiert sind, erhält er durch konsequent biologische Verarbeitung...**

---

Casa Cachaca: [www.cachaca-online.de](http://www.cachaca-online.de) - [info@cachaca-online.de](mailto: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

und eine aufwändige Destillierung in einer Kupferanlage mit Wasserdampf. Mit diesem Tropfen erhält man eine hervorragende klassische Caipirinha, die Maßstäbe setzt. Jede andere mit industriellem Cachaca gemixte Caipirinha wird stehen bleiben!

Die Fazenda Vaccaro, die diesen Cachaca auf der eigenen Fazenda herstellt, baut das Zuckerrohr auf den eigenen Feldern an und unterhält ein landwirtschaftliches Bildungszentrum, um erworbenes Wissen weitergeben zu können. So kann ein hohes Verarbeitungsniveau in Zusammenarbeit mit den Bauern der Region sichergestellt werden. Man schmeckt es. Es ist nicht verwunderlich, dass dieser Cachaca die Richtlinien des IBD (Instituto Biodinâmico) erfüllt und mit Qualitätssiegel "Selo de Qualidade" ausgezeichnet wurde.

Inhalt: 700 ml

Alkoholgehalt: 39% Vol

Typ: Cachaca artesanal - bis zu 1 Jahr in Edelstahl gelagert - Spirituose aus Zuckerrohrsaft



## Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.