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

Cocktail-Set Brazilian Breakfast

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

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

Cocktail-Set: Simple Brazilien Breakfast - Praianinha, englische Orangenmarmelade, 100%iger Orangensaft, Tonkabohne, Kardamom -
Preis: 27,60 €
Preis: 27,60 € noch nicht bewertet

Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt
HerstellerDestilaria Thomas de Aquino

Das Set zum Selbermixen: Brazilian Breakfast

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

Der Cocktail

Warum Marmelade auf Toastbrot verschwenden, wenn daraus ein Cocktail kreiert werden kann? Englische Orangenmarmelade und Ei ergeben schon fast ein vollständiges Frühstück... Jamie Bodreau erschuf diese Rezeptur in Seattle in seiner Bar "The Vessels" als er die Balance zwischen Frische und Komplexität suchte. Im Original-Rezept wird junger Cachaça verwendet. So wird der fruchtige Charakter unterstützt. Wir denken, diese Rezeptur ist erweiterbar - mit Kardamom und Tonkabohne...

Das Rezept
6 cl Praianinha
4 cl Orangensaft
3 cl Limette
1 Esslöffel englische Orangenmarmelade
Extra: Kardamom und Tonkabohne für die aromatische Erweiterung

Die Zubereitung
Der Cocktail ist schnell zubereitet: die Zutaten in den Shaker geben und dann kräftig mit Eiswürfeln shaken. Mit kaltem Eis, frischem Eiweiß und kräftigem Shaken gelingt auch eine dekorative Schaumkrone.

Die Zutaten
Wir wählten für dieses Cocktail-Set den Praianinha, weil er fruchtig ist und sich mit seiner leichten Textur einfach in die Cocktail Aromatik einbinden lässt. Man kann den Praianinha auch pur genießen. Der Praianinha kommt aus einer der älteren Brennereien im Norden von Rio de Janeiro, die Anfang des Jahrtausends mit moderner Produktionstechnik ausgestattet wurde. Kardamom und Tonkabohne gibt es als Erweiterung dazu.

Der Praianinha reicht für 11 Cocktails - also ungefähr einen Abend.

Das Set:
1 Flasche Praianinha (700 ml), Alkoholgehalt: 39% Vol
Typ: Spirituose aus Zuckerrohrsaft - ca. 6 Monate in Edelstahl gelagert
1 Packung Orangenmarmelade (450gr, Zucker, Bittere Orangen, Geliermittel Pektin,

Säuerungsmittel Zitronensäure, ohne Zusatz von Farbstoffen, Aromastoffen und Konservierungsmitteln, Herkunft: Südafrika)
1 Liter Orangensaft 100%
1 Limette (Herkunft: Brasilien)
2 Tonkabohnen (Herkunft: Brasilien)
3 Kardamom-Kapseln (Herkunft: Guatemala)

Nährwerte 100gr **Orangenmarmelade**

Energie (kj/ kcal)	1371/ 327,4
Fett (g)	0,2
gesättigte Fettsäuren (g)	0,1
Kohlenhydrate (g)	80
davon Zucker (g)	60
Ballaststoffe (g)	0,5
Eiweiß (g)	0,0

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.