



المنتجات



كاشاسا: Cachaça نواتج تقطير قصب السكر. (بيضاء ومعتمدة). يمكن أن يصل عمرها إلى سنة أو 3 سنوات أو 5 سنوات أو 6 سنوات من التعتيق. ليكور الكاشاسا. الجين: جين WH 48 عبارة عن نواتج تقطير العرعر مع إضافة يربا مة Herba Mate Gaúcha التقليدية من الأنواع ilex paraguariensis، والزنجبيل الأصلي من الدفعة ٤٨ من أسرة Weber Haus وأوراق قصب السكر الطازجة. روم: مخمر ومقطر من قصب السكر وديس السكر.

الشركة



تقع شركة H. WEBER & CIA LTDA، في المنطقة الجنوبية من البرازيل، في مدينة إيفوتي Ivoiti. منذ عام 1948، تنتج Weber Haus المشروبات الروحية المقطرة القائمة على قصب السكر في جنوب البرازيل. نحن نشكل الجيل الثالث من الأسرة الألمانية التي تنتج الكاشاسا الحاضرة على جوائز، من قصب السكر العضوي المقطوع يدوياً، والمزروع على التلال والمقطر على دفعات صغيرة باستخدام مقطرات نحاسية.

بالإضافة إلى الكاشاسا Cachaça، أدخلت Weber Haus في عام 2017 تقطير الجين GIN ونتاج RUM في خط إنتاجها. يتم تقطير الجين GIN من كحول عصير قصب السكر ومن النباتات البرازيلية.



كاشاسا

NCM 2208.40.00

ليكور الكاشاسا

NCM 2208.70.00

جين

NCM 2208.50.00

روم

NCM 2208.40.00

+55 (51) 3563.3194



exportacao@weberhaus.com.br

www.weberhaus.com.br

@weberhausoficial / @cachacariaweberhaus



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



الإنتاج السنوي: 255 ألف لتر من المنتج المقطر الذي يستخدم كمادة أولية. ومن هذا الإنتاج، تم تعبئة الكاشاسا الفضية في زجاجات ووضع البعض الآخر في براميل خشبية للتعتيق.



ويبر هاوس
WEBER HAUS
المدينة: إيفوتي
الولاية: ريو غراندي دو سول
البرازيل



البرازيل

