



المنتجات

NCM 2208.40.00



تعتبر الكاشاسا اليدوية من ولاية ميناس جيرائس جوهره الثقافة البرازيلية، والمعروفة بأساليب إنتاجها التقليدي وجودتها الاستثنائية. يتم إنتاج هذه الكاشاسا في مزارع ولاية ميناس جيرائس، خاضعةً لعمليات مراقبة الجودة الصارمة، بدءاً من زراعة قصب السكر وحتى التقطير والتعتيق. يتم حصاد قصب السكر يدوياً عند درجة النضج المثالية ويتم تخميره باستخدام الخمائر الطبيعية، والتي غالباً ما تكون حصرية لكل مزرعة. يتم تقطير الكاشاسا في أجهزة تقطير نحاسية، وتكتسب نقاء ونكهة فريدة من نوعها من خلال التعتيق في براميل خشبية مثل البلوط أو جيكيتيبا، مما يثري هذا المشروب.

تتيح التربة الخصبة طبيعياً في ولاية ميناس جيرائس زراعة قصب السكر بشكل مستدام، وهو ما ينعكس في الجودة النهائية للكاشاسا، النقية والأصيلة. تكشف كل رشقة من الكاشاسا اليدوية من ولاية ميناس جيرائس عن تقاني أجيال من المنتجين، مما يوفر تجربة غنية وحقيقية لتقاليد ولاية ميناس جيرائس. منتج خالي من الإضافات الكيميائية، يتم إنتاجه يدوياً، ويتمتع بطعم خفيف ولطيف. يحتوي على نسبة كحول تصل إلى 40% تقريباً، مما يضمن تجربة أصيلة وسلسة.

الشركة

تواصل مزرعة Fazenda Morro Alto إنتاج الكاشاسا اليدوية التي تحدد جوهرها وفقاً لتقاليدها في إنتاج الكاشاسا منذ عام 1950 والتي بدأها السيد جواو مارتيز كوريا. اليوم، ومن خلال الجمع بين التقليد والحداثة، نستخدم معدات متقدمة وتقنيات مبتكرة، مثل تطور الخميرة مع الذرة المحمصة وتعتيق الكاشاسا الجاهزة.



نحن نحقق الاكتفاء الذاتي في إنتاج قصب السكر، الذي نزرعه في تربة غنية لا تحتاج إلى تسميد، مما يضمن نقاء وجوده الكاشاسا الخاصة بنا النموذجية من ولاية ميناس جيرائس. تحت إدارة جواو كوريا، جنباً إلى جنب مع أبنائه وأحفاده وأبناء أحفاده، نحافظ على تراث الإنتاج اليدوي الفريد حياً.



+55 (34) 9 8852.7375

dquaraconvenio@hotmail.com

@cachaçajoaocorrea



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



القدرة الإنتاجية 50 ألف
لتر سنوياً



CACHAÇA
JOÃO CORRÊA

المدينة: دورادوكوارا
الولاية: ميناس جيرائس
البرازيل

