

## المنتجات



بالإضافة إلى الكاشاسا التقليدية، نقوم أيضاً بتعبئة ما يسمى بـ "الكاشاسا المنكهة"، وهي تطعم الكاشاسا بثمار وجذور وبذور المنطقة، مثل الخافيرا (فاكهة نموذجية وموسمية)، و نو دي كاشورو، و مامبكا دي كاديل، وغيرها. وبالنسبة لأولئك الذين يفضلون مشروباً أكثر لطافة، لدينا خيارات للعنبري المصنوع من الكاشاسا.

كاشاسا معتقة في بر  
أميل من خشب البلوط

كاشاسا مع جافيرا

**NCM 2207.20.20**

**NCM 2207.20.20**

كاشاسا أمبورا

**NCM 2207.20.20**

كاشاسا مع نو دي كاشورو

**NCM 2207.20.20**

كاشاسا مع القرفة

**NCM 2207.20.20**

كاشاسا مع سوكوبيرا

**NCM 2207.20.20**

عنبري الكليتوريا

**NCM 2208.70.00**

عنبري الباشن فروت

**NCM 2208.70.00**

إن مبدأ كاشاسا DiBonito هو تقدير ثقافة المنطقة وعاداتها من خلال إبراز نكهة الكاشاسا بالثمار والجذور والبذور مثل الخافيرا وسوكوبيرا و نو دي كاشورو، وهي نباتات أصلية من المناطق الأحيائية للولاية. وصفة العنبري حصري للعلامة التجارية. يتم تعبئة الكاشاسا في زجاجات تتضمن الرموز الرئيسية للمدينة، طائر Udu-de-coroa-azul، و Gruta do Lago Azul، وطبيعة المنطقة. يعد هذا المشروب ذا أهمية كبيرة، لأنه يحمل في طياته الاعتراف بالأصالة وضمان منتج فريد من نوعه، وتميز من حيث الجودة والاستدامة.

+55 (67) 9 9910.2304

dibonitoms@gmail.com

[www.dibonitocachaca.com.br](http://www.dibonitocachaca.com.br)

@dibonitocachaca



## تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



## لدينا قدرة إنتاجية تصل إلى 1000 لتر شهرياً



CACHAÇA  
DI BONITO  
المدينة: بونيتو  
الولاية: ماتو غروسو دو سول  
البرازيل



البرازيل

ماتو غروسو دو سول

