



كاشاسا مقطرة في الأنبيق



المنتجات

الشركة

NCM 2208.40.00



تبرز كاشاسا شركة Reserva do Zito من الناحية الحسية، حيث تتمتع برائحة لا تضاهى ومتوازنة للغاية من ناحية التذوق. وهي ثمرة نتاج مجموعة من عدة عوامل مثل المواد الخام الجيدة ونوعية التربة والمناخ المحلي للمنطقة التي تقع فيها المعصرة والخمائر الطبيعية المحلية المسؤولة عن عملية التخمير، بالإضافة بالطبع إلى ممارسات التصنيع الجيدة المطبقة طوال عملية الإنتاج.

نحن عبارة عن شركة أسرية ويتم إجراء عملية الإنتاج بأكملها، بدءاً من الزراعة وحتى التعبئة، يدوياً في عقارنا: الزراعة خاصة بنا - الخمائر خاصة بنا، ويتم قطفها من أرض عقارنا. يتم عصر جميع قطع القصب المحصودة في نفس اليوم. إنتاجنا يتبع فترة الحصاد السنوية. نقوم حالياً بتصنيع 45 ألف لتر من الكاشاسا من محصول واحد سنوي، ولكن يمكننا مضاعفة الإنتاج حسب الطلب. نحن نحترم البيئة، وجميع النفايات السائلة يتم إعادتها إلى حقل قصب السكر عن طريق الري. نحن نستخدم قفل قصب السكر كوقود لمراجل توليد البخار الخاصة بالأنبيق.



حاصلة على ميداليتين ذهبيتين في تصنيف

Spirits Selection لمسابقة بروكسل العالمية
CMB - 2023 و 2019 نسختي.

نشأت شركة Reserva do Zito من رغبة جيرالدو ودانييل في إعطاء الاستمرارية والشهرة لإرث حب إنتاج الكاشاسا المقطرة في الأنبيق الموروث عن والدهما زيتو. بالنسبة لجيرالدو ودانييل، فإن إنتاج الكاشاسا هو وسيلة لصون تارخ عائلتهما الذي يفخران به. ولتحقيق هذه الغاية، تولا الأنشطة التي كان يمارسها والدهما، وقاما بإضفاء الطابع الرسمي على المعصرة وإعادة هيكلتها وتحسين الممارسات الجيدة في عملية التصنيع.

ونتيجة لتكامل التقاليد مع الحداثة التي يراها المنتجون، أصبحت الكاشاسا التي كانت معروفة بمجودتها أفضل. حصلت كاشاسا Reserva do Zito Prata على ميداليتين ذهبيتين في تصنيف Spirits Selection في مسابقة بروكسل العالمية - نسختي 2019 و 2023.

+55 (98) 9 8833.3530



cachacareservadozito@gmail.com



www.reservadozito.com.br



@cachacareservadozito



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



يبلغ الإنتاج الحالي 45 ألف لتر، بقدرة إنتاجية تصل إلى 150 ألف لتر سنوياً.



ENGENHO
CACHAÇA ZITO

المدينة: باساجيم فرانكا
الولاية: مارانياو
البرازيل



البرازيل

