

CACHAÇA  
**ROZENDO**



كاشاسا

الشركة

المنتجات

NCM 2208.40.00



يتم إنتاج كاشاسا روزيندو في واحدة من أكثر المناطق خصوبة في ولاية ميناس جيرايس، وتضع وفق نظام حديث يحافظ على جودته في التقاليد الإقليمية لتحفظ بالطعم الأصلي للكاشاسا النقية المنتجة في المرجل النحاسي.

كاشاسا روزيندو بريميموم (Cachaça Rozendo PREMIUM)

مزيج دقيق من الكاشاسا المعتقة لمدة 4 سنوات في خشب البلوط وخشب الكستناء، أحد أنواع الأخشاب الأمازونية التقليدية والتي تُعتبر واحدة من أرقى أنواع الأخشاب لتعتيق الكاشاسا.

\* حازت على ميدالية ذهبية في عام 2023 - مسابقة النبيذ والمشروبات المقطرة في البرازيل  
\* حازت على ميدالية فضية في عام 2022 - مسابقة النبيذ والمشروبات المقطرة في البرازيل

كاشاكا روزيندو 3 ماديراس (Cachaça Rozendo 3 MADEIRAS)

تجمع هذه الكاشاسا بين السمات الرئيسية لثلاثة من أرقى أنواع الأخشاب البرازيلية المحلية المستخدمة لتعتيق الكاشاكا، وهي الأميورانا و البلسم و شجرة الكستناء. تتميز بلونها الذهبي اللامع، ورائحتها القوية والعطرية، مع نفاحات عطرية من التوابل مثل اليانسون والقرنفل، ونكهات حلوة من الفانيليا والكستناء.

\* حازت على الميدالية الذهبية الكبرى في عام 2023 - مسابقة النبيذ والمشروبات المقطرة في البرازيل

كاشاكا روزيندو كارفالو (Cachaça Rozendo CARVALHO)

معتقة لمدة 3 سنوات في براميل من خشب البلوط الأوربي، تتمتع هذه الكاشاكا بلون ذهبي قوي ولامع، وتتميز بنكهة خشبية حلوة تذكرنا بنكهة جوز الهند مع لمسة خفيفة الكراميل.

كاشاكا روزيندو جيكييتيبا روزا (Cachaça Rozendo JEQUITIBÁ ROSA)

معتقة لمدة سنتين في براميل من خشب شجر جيكييتيبا روزا (كارينيانا ليغاليس). تُبرز هذه الكاشاسا خصائص قصب السكر وعمليات إنتاجه. تتمتع بلون شفاف وبلوري. براونج زهرية وحلوة مثل السكر تظهر بوضوح في النكهة ( طعمها قوي لا ينتسى).

كاشاسا روزيندو للكاشاكا المميزة التي يتم تصنيعها بعناية فائقة وتعتيقها في أرقى أنواع الأخشاب البرازيلية والأجنبية، مما يضمن مشروبات ذات نكهات وروائح فريدة، بجميع السمات التي تجعل منها واحدة من أفضل المشروبات المقطرة في البرازيل.



تحمل العلامة التجارية قوة المشروب وتاريخه وتراثه، مزوجة بتقنيات الإنتاج الحديثة ومراقبة الجودة. كاشاسا روزيندو. لترفع الكأس حياة جيدة! (نخب للحياة الجيدة!)



+55 (35) 9 9182.1157



contato@cachacarozendo.com.br



www.cachacarozendo.com.br



@cachacarozendo



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



يتم إنتاج كاشاسا روزيندو بين شهري مايو وأكتوبر، مع حصاد قصب السكر بشكل يدوي، دون عملية حرق للقص. وهذا يضمن جودة المواد الخام والعناية بالبيئة أثناء عملية الإنتاج. يتم استخدام ثفل قصب السكر الناتج من عملية الطحن كوقود لتوليد البخار، مما يحول النفايات الصلبة من عملية الإنتاج إلى طاقة للمعدات. بينما يتم تحويل النفايات السائلة إلى الإيثانول (وقود نظيف) أو استخدامها كأسمدة طبيعية في مزارع قصب السكر نفسها.



CACHAÇA  
**ROZENDO**  
كوكيرال : المدينة  
الولاية: ميناس جيرايس  
البرازيل



البرازيل

