

# INARA

cachaça

## كاشاسا

## الشركة



بدأ الشغف بالكاشاسا في عام 2005 منذ الدراسة الجامعية حتى أودى ذلك إلى تأسيس Inara Cachaça. ومن بين الفصول الرئيسية لهذه القصة كان البحث عن الموقع المثالي، وزراعة قصب السكر، وابتكار الاسم - "Inara"، وهو ذو أصل يعود إلى الشعوب الأصلية ويعني "سيدة المياه". ومع تراكم المعارف، تم إطلاق العلامة التجارية رسمياً في عام 2017. يقع إنيق التقطير في بلدية ساو سيماو - ولاية ساو باولو، وتبدأ عملية الإنتاج انطلاقاً من الحقل بالانتقاء الدقيق لأصناف قصب السكر.



يتم الحصاد يدوياً ودون إضرار الحراثة، بهدف الحفاظ دائماً على التربة والطبيعة. تتبع Inara بدقة وصفة الكاشاسا التقليدية أيام ما كانت البرازيل مستعمرة، وهي مصنوعة يدوياً بالكامل في أنابيك من النحاس.



+55 (16) 9 8156.5733

contato@cachacainara.com.br

www.cachacainara.com.br

## المنتجات



NCM 2208.40.00

اكتشف العبيد الكاشاسا، وهو مشروب مقطر من عصير قصب السكر المخمر، في معاصر قصب السكر في منتصف القرن السادس عشر. كانت الكاشاسا تعتبر مشروباً ذا مكانة متدنية في المجتمع، حيث كان يستهلكها العبيد والفقراء البيض فقط، بينما كانت نخبة المجتمع البرازيلي في ذلك الوقت تفضل النبيذ والباچاسيرا (مشروب روي من ثفل العنب) الذي كان يتم جلبه من البرتغال.

Inara Prata - كاشاسا نسبة تركيز الكحول فيها 41%، ومخزنة لمدة 12 شهراً في خزانات من الفولاذ المقاوم للصدأ.  
Inara Carvalho - كاشاسا نسبة تركيز الكحول فيها 39%، مخزنة لمدة 24 شهراً في براميل من خشب البلوط.

يتم المنتج بمرحلة انتقالية زراعية إيكولوجية للحصول على شهادة منتج عضوي.



## تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تبلغ القدرة الإنتاجية للمصنع حالياً 27 ألف لتر سنوياً.  
يتم تصنيع المنتج موسمياً (من يونيو إلى سبتمبر) من كل عام.



DESTILARIA DE  
CACHAÇA INARA

المدينة: ساو سيماو  
الولاية: ساو باولو  
البرازيل

