



كاشاسا



المنتجات

الشركة

NCM 220.720.20



انطلقت علامتنا التجارية كوسيلة لريادة الأعمال في مزرعتنا بهدف إضافة قيمة إلى مشروعنا في السياحة الريفية. اليوم، تُعتبر كل من السياحة الريفية في المزرعة وتسويق الكاشاسا نجاحاً راسخاً.



يتم إنتاج الكاشاسا الخاصة بنا في أنابيب تقطير نحاسية، حيث تتميز بمخوعها لرقابة صارمة على الجودة في جميع مراحل الإنتاج. بدءاً من حصاد قصب السكر وحتى عملية التقطير النهائية، تتم مراقبة كل مرحلة بعناية فائقة.

يتم التنظيف الأولي في حقل قصب السكر، حيث تُزال القشور والجذور الزائدة. وعند وصول القصب إلى المعصرة، يتم غسله باستخدام رشاشات المياه لإزالة الشوائب. تساهم الرقابة الدقيقة أثناء مرحلة التخمر في إنتاج كاشاسا منخفضة الحموضة، ما يضمن منتجاً نهائياً عالي الجودة.

إضافة إلى ذلك، يُعد تقديم المنتج أحد أبرز عوامل تميزنا، حيث نستخدم زجاجات أنيقة تكملها ملصقات ذات هوية بصرية جذابة تضفي قيمة وأناقة إلى تجربة المستهلك.

يفضل تميزها الكبير في التعبئة، تبرز منتجاتنا من الكاشاسا على الساحة الوطنية كمنتجات راقية ذات هوية بصرية مميزة تتماشى مع الجودة الفريدة للمنتج. تتمثل تميزنا الكبير في انخفاض مستوى الحموضة، والنكهة البارزة، ومرحلة التعتيق في براميل من أخشاب نبيلة مثل غرابيا والبلوط وأمبورا.



+55 (98) 9 9135.7335

valedobrejaoma@gmail.com

www.vslodobreja.com.br

@valedobrejao



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



يبلغ متوسط إنتاجنا السنوي حوالي 10 آلاف لتر، مع تخزين 50% من الكميات المُباعة لدينا حالياً ألف لتر من الكاشاسا المُخزنة. يبدأ موسم 80 الإنتاج لدينا في شهر يوليو ويستمر حتى ديسمبر.



CACHACA VALE DO BREJÃO

المدينة: أنابوروس
الولاية: مارانياو
البرازيل



البرازيل

