



كاشاسا

الشركة

المنتجات

NCM 2208.40.00

هنا، بين مرتفعات جبال مانتيكييرا، نشأت شركة Tie، حيث يظهر مزدرع هذه المنطقة، المعروفة بالتمسك القوي بتقاليد أبايق التقطير، في كل جرعة من الكاشاسا الخاصة بنا، والتي تحمل اسم طائر يتردد صدأ أغنيته عبر الحقول المرشعة والغابات



الجبلية.

يتم إنتاجها يدوياً باستخدام قصب السكر المزروع في المزرعة، والذي يتبع ممارسات الإنتاج الجيدة باستخدام السماد العضوي.

Tie prata الفضية المقطرة، توضع لمدة 6 أشهر في خزانات من الفولاذ المقاوم للصدأ، وتبلغ نسبة الكحول فيها 42%.

Tie ouro الذهبية والمعتقة في براميل من خشب البلوط الأوروبي، سعة 220 لتراً، لمدة 24 شهراً، وتبلغ نسبة الكحول فيها 42%.

Tie jequitiba المعتقة في براميل من خشب جيكييتيبا، سعة 700 لتراً، لمدة 24 شهراً، وتبلغ نسبة الكحول فيها 40%.

Tie balsamo المعتقة في براميل من خشب البلسم، سعة 700 لتراً، لمدة 24 شهراً، وتبلغ نسبة الكحول فيها 40%.

Tie amburana المعتقة في براميل من خشب الأمبورانا، سعة 700 لتراً، لمدة 24 شهراً، وتبلغ نسبة الكحول فيها 40%.

Tie canelinha المعتقة في براميل من خشب البلوط الأوروبي، سعة 220 لتراً، لمدة 24 شهراً، والممزوجة مع قرفة الساسافراس، وتبلغ نسبة الكحول فيها 42%.

"نشأت في سلسلة الجبال وعلى استعداد للطيران". هذا هو شعار شركة Tie، الذي يعكس احترامنا للتقاليد، والنكهات التي تنبثق من الأرض حيث تولد الكاشاسا الخاصة بنا. نحن على يقين بأن هذه هي القيم التي يجب أن تحملها الكاشاسا عندما تخلق. كما يكشف شعارنا أيضاً عن التزامنا بالجودة. شركة Tie على استعداد لإرضاء الأذواق الأكثر تطلباً، وهذا واضح في الجوائز العديدة التي فازت بها الكاشاسا الخاصة بنا.



تبلغ مساحة المزرعة 190 هكتاراً، وتغطي الغابات الأطلسية أكثر من 50% منها. تم زراعة قصب السكر المخصص لإنتاج الكاشاسا على مساحة تبلغ حوالي 10 هكتارات في بيئة مستدامة ومتوازنة.



+55 (11) 9 9111.0043

vendas@cachacatie.com.br

www.cachacatie.com.br

@cachaca_tie



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تبلغ القدرة الإنتاجية لإنتاج التقطير 60.000 لتراً / في موسم حصاد واحد. يتم الإنتاج خلال موسم الجفاف في المنطقة (أبريل إلى سبتمبر) حيث يصل محتوى السكر في القصب إلى أفضل مستوياته.

يتم استخدام ثقل قصب السكر كسماد عضوي. نقوم بتطوير ثقافة الخمائر المختارة التي يتم استخدامها في تحضير الخميرة المستخدمة في عملية إنتاج الكاشاسا. إن الحماية الطبيعية للمشروع مرتبطة ببعضها، وتشكل ممرات بيئية، تسمح بحركة الحيوانات والنباتات المحلية والتبادل الجيني الطبيعي، حيث تم الاعتراف بها كمحمية خاصة للتراث الطبيعي في ناسينتيس دو أيوروكا، كما يتم القيام بالسياحة البيئية والدراسات البيئية.

الشهادات



CACHAÇA TIE

المدينة: أيوروكا
الولاية: ميناس جيرائيس
البرازيل



البرازيل