



كاشاسا



المنتجات

NCM 2208.40.00



الشركة

دفع الشغف بالمشروب البرازيلي الأصل السيد "ألبريو تريندادي"، في عام 2017، إلى إطلاق مشروع معصرة قصب السكر ENGENHO DA SERRA والتي تعد مقر صناعة كاشاسا RESERVA DA MOENDA، في مدينة بانانيراس / ولاية بارانثيا.



منتجنا عبارة عن كاشاسا مصنوعة محلياً في ولاية بارانثيا وبشكل يدوي بالكامل، مع الحرص على مراقبة الجودة من مرحلة المدخلات حتى مرحلة البيع. لدينا حالياً 4 أنواع من الكاشاسا، وهي: كريستال وأومسورانا وجيكويتيبيا الوردية والبلوط. تم تصميم ملصق المنتج واختيار المواد الأولية بعناية، وهو منتج ذو نكهة ورائحة لطيفة.

عُرف باختراطه الدائم في العمل بهدف رؤية المنطقة تتطور، ولم يتوقف أبداً عن الاستثمار في نمو المدينة. كاشاسا RESERVA DA MOENDA هي مجرد تطور عن تجربة جديدة، ومنتج تم التفكير في أدق تفاصيله، بقصد جذب حتى الأذواق الأكثر طلباً، وهي تحسيد خلم.



تم تطوير كاشاسا RESERVA DA MOENDA لشارك أفضل لحظات حياتك بالضحكات والذكريات الجميلة التي ستبقى في الذاكرة إلى الأبد.



+55 (83) 9 9130.8996



reservadamoenda@gmail.com



@reservadamoenda



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تبلغ قدرتنا الإنتاجية حالياً حوالي 100.000 لتر / عام، ونقوم بعملية العصر من سبتمبر إلى فبراير، ومن مارس إلى أغسطس، فبينما تترك الكاشاسا المصنوعة حديثاً للراحة، نقوم بتعبئة الكاشاسا الجاهزة في زجاجات.



RESERVA DA MOENDA
المدينة: بانانيراس
الولاية: بارانثيا
البرازيل

