



公司



我们的白酒是来自意大利移民家庭超过 22 年历史的传统结晶。在这个旅程中，我们成功开发了在巴西和世界各地屡获殊荣的手工白酒。



因此，我们的名字“移民”是为了纪念那些离开家乡，开拓荒芜之地，用辛勤劳动和奋斗创造了我们历史的人们。我们将继续我们的历史，一代又一代地创造出最好的白酒！

- +55 (48) 3465.2331
- +55 (48) 9 9975.3439
- ricardo@cachacariaimigrante.com.br
- www.cachacaimigrante.com.br
- @cachaca.imigrante

产品

号码是不同产品对应的巴西海关编码

NCM 2208.40.00



我们的白酒是手工制作的，由甘蔗制成，在铜制蒸馏器中蒸馏，并在木桶中陈酿，包括巴西的巴西红木和乳香木，以及进口的橡木。白色白酒在不锈钢罐中陈酿，保持其最初的特征。在甘蔗成熟期，开始进行蔗糖指标的技术测量，以确定开始采收的时期，尊重植物的理想成熟度。我们关心我们的白酒质量，从甘蔗的选择和品种，到生产和存储过程，我们的白酒精选，在巴西和世界各地屡获殊荣！

特级白酒：在美国橡木桶中陈酿 10 年。经典而精致的风味。荣获国际和巴西奖项

乳香白酒：在乳香木桶中陈酿 2 年。柔和的风味和香气。荣获国际奖项。

橡木白酒：在橡木桶中陈酿 1 年。精致而细腻的风味。荣获巴西奖项。

巴西红木白酒：在巴西红木桶中陈酿 1 年。精致而柔和的风味。荣获巴西奖项。

白色白酒：在不锈钢罐中存放 4 年。清淡的甘蔗风味。荣获巴西奖项。

产量、季节性和其他特征的详细信息：



工厂位于巴西 **anta Catarina** 州。提供进出口税收优惠。瓶身符合国际市场标准。已取得商业和出口许可证。目前年产量为 **150,000 至 200,000 升**，生产能力可大幅增加。



CACHAÇA IMIGRANTE

城市: 大石頭
州: 聖卡塔琳娜州
巴西

