

Cachaça Limoeiro

كاشاسا

المنتجات



القوة والنقاء ونكهة الفواكه ورائحة لا لبس فيها، تجعل كاشاسا ليمويرو أفضل رفيق يومي. رائحة، رقيقة ومتعددة الاستخدامات، يمكن تناولها في أي وقت من اليوم بشكلها الطبيعي، على مائدة الطعام، في المشروبات الخاصة أو في تنسيق الأطباق ووصفات المأكولات الراقية. تكمن السمة البارزة لإنتاج كاشاسا ليمويرو في الجوهر الخاص بها، مع استخدام التقنيات الحديثة التي تسمح بزراعة مخمرة خاصة معزولة في المنطقة المنتجة.

NCM 2208.40.00

بالتوافق مع الحداثة، نجد عمليات الإنتاج التقليدية (الميراث المتوارث من جيل إلى جيل) التي يتم احترامها بعناية من قبل اللقطات الخاصة بنا. في الواقع، Limoeiro هي كاشاسا خاصة جداً. يشجع إنتاج Cachaça Limoeiro طريقة الإنتاج التقليدية هذه. ومع ذلك، فإن البيئة المغلقة والمعقمة والتنظيف الدقيق للأواني والمعدات في تصنيعها تزيل الكائنات الحية الدقيقة غير المرغوب فيها من هذه المواد.

الشركة



إن مزرعة فازيندا ليمويرو Fazenda Limoeiro، الواقعة في مدينة فيرا دا ماتا Feira da Mata، غرب ولاية باهيا، على منحدر نهر كارينيانا Rio Carinhonha، على الحدود مع شمال ولاية ميناس جيرايس، تنتج الكاشاسا منذ عام 1912 لكن الرمز تغير، وتستثمر Fazenda Limoeiro الآن في الابتكار التكنولوجي مع اختيار الخميرة لضمان الجوهر الحصري لمنتجاتها من الكاشاسا.

يتم تصنيع كاشاسا Limoeiro و Jaualle يدوياً، وتحمل تقاليد عائلة ماسيدو. تروج كاشاسا ليمويرو Cachaça Limoeiro لرؤية بيئية واجتماعية: بدءاً من الزراعة إلى الطحن والتقطير والتعبئة في الزجاجات، وإنتاجها يراعي شروط النظافة والاستدامة والجودة للمنتج.



+55 (61) 9 9257.4635
+55 (61) 9 9969.1957
+55 (77) 9 9952.9749

raimundoprino@ig.com.br
seccachacalimoeiro@gmail.com

www.cachacalimoeiro.com

@cachacalimoeiro



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



سعة 12000 لتر شهرياً.
الفترة الموسمية: 6 أشهر

كاشاسا ليمويرو
CACHAÇA LIMOEIRO
المدينة: فيرا دا ماتا
الولاية: باهيا
البرازيل



البرازيل

