

DESTILADOS ARTESANAIS
CASA BUCCO
DESDE 1925

كاشاسا
برازيلية



NCM 2208.40.00

المنتجات

تنتج كاشاسا كاسا بوكو من قصب السكر العضوي المزروع في وادي ريو داس أنتاس. بعد الحصاد اليدوي، تُطحن المادة الخام، وتُخمَّر باستخدام خمائر مختارة، وتُقطَّر في معمل تقطير نحاسي من نوع شاربنتيه، ما يضمن جودة عالية ونكهة غنية. خلال عملية التقطير، يُستخدم "قلب" المشروب فقط، مما يضمن نقاء وتميزاً في المنتج النهائي.



المنتج النهائي.

تشمل مجموعتنا أنواعاً من الكاشاسا البيضاء، والمقطرة مرتين، والمعقّقة، والمُعقّقة في براميل من خشب البلوط وأنواع من الأخشاب البرازيلية مثل أمبورانا، وبلسم، وساسافراس، مما يمنحها خصائص حسية فريدة. تُنتج كاشاسا كاسا بوكو من مزارع قصب السكر العضوية الخاصة بنا، وتُعبأ في زجاجات تحمل علامتنا التجارية الحصرية، لتجمع بين التقاليد والأصالة ومعايير الجودة العالية.

كما نعمل على تطوير علامات تجارية خاصة من الكاشاسا ومشروبات أخرى.



الشركة

نحن شركة عائلية، ننتج الكاشاسا المقطرة يدوياً منذ عام 1925م، ولدينا خط إنتاج خاص بنا وشهادة عضوية. نُعدّ حالياً من بين أكثر مصانع التقطير البرازيلية حصولاً على الجوائز في السنوات الأخيرة، حيث حصداً أكثر من 60 جائزة في مسابقات وطنية ودولية.



كاسا بوكو شركة راسخة في السوق البرازيلية ولها حضور وطني وشركاء تجاريون في دول مثل الولايات المتحدة والمكسيك وكوريا الجنوبية. تُنتج كاشاسا كاسا بوكو من قصب السكر المزروع في وادي ريو داس أنتاس، على أرضها الخاصة، ما يجمع بين التقاليد والجودة والاندماج مع المجتمع المحلي.



+55 (54) 9 9136.0669

casabucco@casabucco.com.br

www.casabucco.com.br

@Casabucco



تفاصيل عن الطاقة الإنتاجية، والموسمية، والخصائص الأخرى



لدينا معدات تعبئة وتغليف آلية بطاقة إنتاجية تبلغ 1500 زجاجة في الساعة. لدينا القدرة على تلبية طلبات التصدير قصيرة الأجل لخمس حاويات سنوياً من الكاشاسا المقطرة في أواني نحاسية.

**CACHAÇARIA
CASA BUCCO**
كاشاكاري كاسا بوكو
المدينة: بينتو غونسالفيس
الدولة: ريو غراندي دو سول
البرازيل



تحقيق:

agrobr
O sabor de ir mais longe

www.agrobr.org

apexBrasil

MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO,
INDÚSTRIA, COMÉRCIO
E SERVIÇOS

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

CNA

SEBRAE

الشهادات



تم الترويج له بواسطة: