



كاشاسا

المنتجات

NCM 2208.40.00



كاشاسا أديلينا للتصدير لا تحتوي على ألوان خشبية، فهي بيضاء صافية منخفضة الحموضة وليست بشديدة المذاق وتتميز بتركيبية حسية غنية (من السكر الأسمر والتوابل وغير ذلك) وذات مذاق حلو بعد التناول.

يتم إنتاجها من مزيج من الكاشاسا المعتقة في براميل من خشب جيكييتيبيا وتسترخ في براميل من الفولاذ المقاوم للصدأ.

مخصصة للتناول بشكل خالص أو تستخدم بشكل أساسي في إعداد مشروب التراث الوطني "الكابيريبييا".

نتج أيضاً كاشاسا أديلينا الذهبية المعتقة في براميل البلوط، و كاشاسا أديلينا الفضية المعتقة في براميل من خشب جيكييتيبيا، كما ويمكننا صناعة منتج مخصص بناءً على طلب المستورد وخصوصيات السوق.

أما كاشاسا الإنيبيق فيتم إنتاجها يدوياً (على عكس الكاشاسا المنتجة صناعياً في أجهزة التقطير العمودية). تُنتج الكاشاسا في أنابيب من النحاس لها شكل بصلية، ويتم تسخينها بالبخار. عملية التقطير بطيئة. يتم التخمر بواسطة مخمر مختارة أو مزروعة محلياً، كما يُطحن قصب السكر طازجاً جيداً دائماً لضمان انخفاض الحموضة المتطيرة. نمتثل للشروط المتعلقة باحترام البيئة.

تتميز إدارة الشركة بالسرعة والمعرفة في التصدير وإتقان كامل لجميع العمليات. هناك إمكانية لتخصيص علامة تجارية خاصة بالمستورد أو بمشروع محددة. مشروب مصنوع يدوياً يتميز بمحاصيل فريدة وإمكانية مفاجأة جمهور متلهف للمنتجات الفاخرة.

الشركة

بدأت شركتنا أنشطتها في عام 1995 بهدف استعادة تقليد إنتاج الكاشاسا في مدينة بورتو ريال - ولاية ريو دي جانيرو. نشأت في هذا المكان أول مستعمرة للإيطاليين في البرازيل خلال فترة الإمبراطورية في عام 1875. كان أول نشاط للإيطاليين فور وصولهم آنذاك هو إنتاج الكاشاسا في بعض الأنابيب، وهو ما يمثل إرث نعتزم الحفاظ عليه.



مشروبنا المصنع يدوياً مستوحى من الغنى الهائل للموسيقى البرازيلية والمشار إليها في أيقونة ملبصات المنتج على شكل جيتار، بالإضافة إلى المناخ الاستوائي وبهجة شعب ريو دي جانيرو الممتلئة في جبل "باو دي أسوكار" والرسومات التي تشكلها الأحجار المرصوفة على أرصفة كويابابانا وشواطئنا.



+55 (24) 3353.2579
+55 (24) 9 9908.6381

cachacaadelina@gmail.com

www.adelinabrasil.com.br

@cachacaadelina



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



تبلغ قدرتنا الإنتاجية مبدئياً 10 آلاف لتر / سنة، ولكن يمكننا تعديل الإنتاج لتلبية طلبات تصل إلى 100 ألف لتر / سنة.

الحصاد سنوي يبدأ في أبريل / مايو وينتهي في سبتمبر / أكتوبر. هناك إمكانية بناء شراكة مع منتجين آخرين، والقدرة على تقديم مجموعة من منتجات علامة أديلينا التجارية وغيرها من العلامات التجارية المتنوعة.



CACHAÇA
ADELINA
ريو دي جانيرو
المدينة: بورتو ريال
الولاية: ريو دي جانيرو
البرازيل

البرازيل