



كاشاسا



المنتجات

NCM 2208.40.00



يتم تقطير كاشاسا مالاندرينها/MALANDRINHA من قصب السكر المخمر في أجهزة تقطير نحاسية عند درجة حرارة ثابتة ومعدلة، وتتراوح نسبة الكحول النهائية بين 38% إلى 42%، وتتطابق مع الجزء المسمى "CORAÇÃO/قلب"، وهو الجزء النحيل من عملية التقطير، والتالي العناية بالننتيجة في كافة مراحل التصنيع: زراعة قصب السكر بدون مبيدات؛ القطع اليدوي لقصب السكر في حالة النضج المثالية دون استخدام النار؛ عصر قصب السكر خلال مدة أقصاها 24 ساعة بعد الحصاد؛ ترشيح وترسيب العصير وتخميده باستخدام الخماثر الطبيعية المحفوظة وتكرارها في كل محصول؛ يتم تعتيقها في براميل من الخشب النحيل مثل خشب أرورا وبالسامو والبلوط و باو داركو وأمبورانا، أو يتم وضعها ببساطة في أوعية مناسبة عند متوسط درجة حرارة 22 درجة مئوية، التي تتميز بها مدينة فيسوزا دو سيارا.

المنتج مصنع يدوياً بشكل نموذجي، حيث يأتي من نتاج الزراعة الأسرية، ويتم تقطيره في أجهزة تقطير نحاسية، ويتم زراعة المواد الأولية المختارة وحصادها من الأرض الخاصة بالمعصرة. إنها عبارة عن كاشاسا ذات جودة متفوقة، تتمتع بنكهات وروائح مميزة، وأصلية بفضل خبرة المنتج والمزدرع الذي يشهد على أصالة مدينة فيسوزا دو سيارا.

يتم الإنتاج الفعلي بين شهري يونيو وديسمبر، حيث يتم اختيار حقول قصب السكر وفقاً لحالة النضج. وخلال بقية العام تتم الزراعة والتنظيف والتسميد وغيرها من الرعاية الضرورية. المعصرة مفتوحة أمام الزوار من الأربعاء إلى الجمعة من الساعة 9:00 صباحاً حتى 4:00 مساءً، ويوم السبت من الساعة 8:00 صباحاً حتى 12:00 ظهراً، ويتم تقديم خدمة التدقيق وبيع المنتجات.

Cachaça Prata و كاشاسا Cachaca Superior Premium المعتقة في الخشب النحيل مثل خشب أرورا وبالسامو والبلوط و باو داركو وأمبورانا كاشا ممتازة - مزائج خاصة

تأسست الشركة في عام 1995 على يد فرانسيسكو كاردوزو دوس سانتوس "شيكو غابرييل" الذي يعمل في زراعة قصب السكر منذ عام 1951. كما عمل في معصرة لقصب السكر تجرها العجل لوالده عامه سالو في عام 1970، حيث كان يصنع حلوى قصب السكر ويبيعها في سوق المدينة. ثم في الثمانينيات، بدأ السيد شيكو غابرييل بإنتاج الكاشاكا بالشراكة مع والد زوجته رايموندو كالوريندا.

وفي عام 1992، أسس معصرة خاصة به وبدأ عملية تسجيلها لدى وزارة الزراعة، والتي استكملت في عام 1995. وعند التوقيع على أوراق تدشين الشركة، اختار الاسم التجاري "MALANDRINHA"، وبذلك نشأت العلامة التجارية التي تدير أنشطتها الأسرة على مدى ثلاثة أجيال، مركزة على الجودة والتنمية الإقليمية، ومعتمدة ممارسات مستدامة طوال العملية الإنتاجية، بدءاً من زراعة قصب السكر وحتى تسويق كاشاسا CACHACHA MALANDRINHA SUPERIOR.

+55 (85) 9 9603.9059

saccachacamalandrinha@gmail.com.br

www.produtosmalandrinhacom.br

@malandrinhaoicial

تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:

يبلغ الإنتاج السنوي 12.000 لتر، وتتوفر إمكانية إنتاج أكبر حسب الطلب.



CACHAÇA MALANDRINHA
المدينة: فيسوزا دو سيارا
الولاية: سيارا
البرازيل



البرازيل

سيارا

