



Alambique
Retiro Velho



كاشاسا



المنتجات

NCM 2208.40.00



يتم الحصول على الكاشاسا اليدوية من خمیر عصير قصب السكر المقطر في مقطرات خاصية (أنايق) ويتم فصل الناج المقطر إلى أجزاء: الرأس والقلب (الوسط) والذيل، واستخدام فقط جزء القلب لإنتاج الكاشاسا. بعد التقطر، يتم تخزين كاشاسا RETIRO VELHO CACHACHA من أجل النضج والتعنّق في براميل من خشب البليوت والكرز لمدة لا تقل عن سنة واحدة.

يتم تصنيع المنتج وفقاً لضوابط الجودة الأعلى صرامة ومارسات الإنتاج الجيدة، مما يعطي منتج بأعلى جودة برضى المذوقين الأكثر تطلبًا. من مهامنا الالتزام باحترام المسهلك والبيئة من خلال إجراءات رد المعروف للطبيعة أكثر مما هو مطلوب عن طريق زراعة جميع المواد الخشبية المستخدمة في الإنتاج بالإضافة إلى التحكم الفعال في جميع الملوثات الناجحة (الرماد، تقل قصب السكر ونواح التخمير ومياه الصرف الصحي). بالإضافة إلى البيئة، بعد الاحترام والامتثال للقوانين الاجتماعية وقوانين العمل من ثوابت الشركة.



Retiro Velho Reserva Especial
Retiro Velho Prata
Cachaça Arraial Velho Ouro/Prata
Retiro Velho Ouro
Retiro Velho Imanência
Retiro Velho Premium

B R A Z I L

تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



القدرة الإنتاجية الحالية: 60.000
لتر في السنة
 يتم الإنتاج بين شهري يوليо وسبتمبر.

عبارة عن شركة صغيرة ذات تشغيل وإدارة أسرية، وسيمة الاحتفال، في أغسطس المقبل، بمرور 20 عاماً على إنتاجها للكاشاسا اليدوية في أراجواري في ولاية ميناس جيرايس، وتعنى جاهدة لتحقيق جودة الكاشاسا وأحترام الاستدامة.

تم زراعة قصب السكر بطريقة مستدامة دون استخدام المبيدات المشربة ومبيدات الأعشاب الضارة، وذلك باستخدام طرق المكافحة البيولوجية للآفات ومحاربة الأعشاب الضارة من خلال إزالتها بدرويا وتقطيعها بالمواد العضوية لمنع الانتباط. في إنتاج الكاشاسا، يتم استخدام الجوز الذهبي (الوسيط) فقط من نواح التقطر للحصول على نواح التقطر النبيلة وفقاً لمعايير وزارة الزراعة والثروة البيونية والتصنيع . MAPA

+55 (34) 3241.1734
+55 (34) 9 8849.9958
retirovelho@gmail.com
www.retirovelho.com.br
@cachaca.retirovelho



CACHAÇA
RETIRO VELHO
المدينة: أراجواري
الولاية: ميناس جيرايس
البرازيل

