

CACHAÇA  
da FAZENDA  
BOI  
PARIDO

كاشاسا



## المنتجات

## الشركة

NCM 2208.40.00



كاشاسا Cachaça Boi Parido بسعة 600 مل تُصنع في مدينة باتوس دي ميناس بولاية ميناس جيرائيس. تحتوي على 39% من الكحول، ويتم تخزينها في براميل من خشب البلوط، مما يمنحها لوناً ذهبياً.

يتم تعتيق كاشاسا Cachaça Boi Parido في براميل من خشب البلوط الأوروي، مما يضي عليها نكهات وروائح مميزة يقدرها عشاق المشروب. تخضع متابعة ومراقبة التعتيق لعمليات تحليل منتظمة.

يُعبأ المنتج النهائي في الزجاجات التقليدية ويُوضَع عليها الملصق يدوياً، وهذا المنتج أنهر على مدى 30 عاماً خبراء صناعة الكاشاسا اليدوية الأكثر تطلباً.

يتم إنتاج Cachaça Boi Parido في مدينة باتوس دي ميناس، حيث تُعتق في براميل البلوط الأوروي التي تضي عليها لوناً ذهبياً ونكهة مميزة تُشبه طعم اللوز. تتميز بلونها اللامع ولزوجتها المثالية، ورائحة البلوط ونكهته البارزتين اللتان تدومان طويلاً.

تأسست شركة Cachaça Boi Parido على يد ديموستينيس رومانو فيليو، الصحفي وعاشق الطبيعة، إلى جانب زوجته بياتريس، وكلاهما شغوفان بالمشروبات، بهدف أن تكون "كاشاسا الخير"، منتجاً في تقاليد تقطير الكاشاسا في ولاية ميناس جيرائيس ولتكرم قيم عائلة رومانو.



باسمها الفضولي، غزت السوق وأصبحت إرثاً يتميز بتجربة حسية فريدة. وتحتفل بمرور 30 عاماً على تأسيسها، وتستمر قصتها تحت رعاية خليفها بيبي وغارييل، وهي مستعدة لمواجهة تحديات جديدة والقيام بإطلاق منتجات مرتقبة قريباً.



+55 (34) 9 9953.4382



cachacadafazendaboiparido@gmail.com



@cachacaboiparido



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



أنتجنا في الموسم الماضي 13000 لتر من كاشاسا Boi Parido، لكن القدرة الإنتاجية تصل إلى 30000 لتراً سنوياً، ومن المتوقع هذا العام إنتاج 18000 لتراً.



CACHAÇA  
BOI PARIDO

المدينة: باتوس دي ميناس  
الولاية: ميناس جيرائيس  
البرازيل



ميناس جيرائيس

البرازيل

