

Cachaça
Samanaú



كاشاسا



المنتجات

NCM 2208.40.00



كاشاسا ساماناú مراتا / الفضية
الخصائص الحسية:
الخصائص البصرية: كثيفة وصفافية.
الرائحة: لطيفة وشديدة وتنمّي بالدسمومة، ناثنة عن عملية الإنتاج العضوي. رائحة فاكهة نفرة، تذكرنا بعصير قصب السكر، ودرجات خفيفة من الرائحة العدنية.
المذاق: قوام جيد ومحوّضة متوازنة، ناعم ولطيف.
الانطباع النهائي: كثيفة ومستمرة، يسود في الفم نكهات حلوة ولمسات من مذاق قصب السكر.
التوافق مع الأطعمة: مناسبة للتناول إلى جانب المقلبات أو الأطباق الخفيفة التي أساسها لحم الأسماك أو اللحوم البيضاء. عندما يتم تناولها باردة قليلاً، تصبح أخف وألطف للبلع.
اللون أبيض.

كاشاسا ساماناú أورو / الذهبية
الخصائص الحسية:
الخصائص البصرية: كثيفة وصفافية ولا معة.
الرائحة: لطيفة وشديدة وتنمّي بالدسمومة. تحملها نفحات خفيفة من رائحة الأزهار والخشب غير لافحة للانتباه والملوز والنوابل، تصل إلى القرفة. المذاق: ناعم وخفيف ولطيف. ناثن عن عملية الإنتاج العضوي. محوّضة متوازنة ونكهة خاصة وحلوة خفيفة غير لافحة للانتباه.
الانطباع النهائي: كثيفة ومستمرة. تترك مذاق الأعشاب الممتازة بعد التناول مع استمرار آثار من طعم الزهور ودرجات من طعم القرفة والكراميل.
التوافق مع الأطعمة: نظرًا لطعم الكراميل والملوز والقرفة الخفيف، فهي مثالية للتناول إلى جانب الحلويات الآيس كريم والكريم والفطائر.
اللون أصفر.

في عام 2004 على يد Alambique Samanaú تأسست شركة "المعرف باسم دادا" Vidalvo Costa / السيد "فيديالفو كوسينا" Dadá Costa ، وذلك في مزرعة ساماواú Samanaú في بلدية كابوكو ، كاشاسا

منطقة سيريدو في ولاية ريو غراندي دو نورتي، حيث تعمل حتى يوماً هذا. في الوقت الحالي، تنتج الشركة حوالي 120 ألف لتر من المشروب سنويًا، ويتم تسيقه في الأسواق الدولية أيضًا.



+55 (84) 9 9483.5971

cynthiareginna@hotmail.com

www.cachacasamanau.com.br



تفاصيل عن القدرة الإنتاجية والموسمية وغيرها من الخصائص:



120 ألف لتر من المشروب سنويًا.

يُزرع قصب السكر دون استخدام الأسمدة الكيماوية أو المبيدات الحشرية، ويتم حصاده قبل النضج. المدة القصوى بين قطع القصب وعرضه هي 24 ساعة. تم عملية التخمير باستخدام الخمائر الطبيعية المطورة في الشركة ذاتها.



CACHAÇA SAMANAU

المدينة: كابوكو
الولاية: ريو غراندي دو نورتي



البرازيل

ريو غراندي دو نورتي