DRINKS.

Germana da Palha Cachaça 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	CGCP0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Brésil
Région	Minas Gerais, Rio de Janeiro
Embouteilleur	Casas Bahia, Rua Gomes De Carvalho, Number 1609 -4th floor, Sao Paulo
Marque	Germana
Type	Cachaça (Eau-de-vie brésilienne de canne à sucre)
L'âge	2 ans
L'usage	Pur, pour des boissons et des cocktails, comme la "Caipirinha"
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Distillation directement sur le feu, cuve Pot-Still, stockée dans des fûts de chêne français
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant
L'emballage	im Bananenblatt eingewickelt

Description

La Cachaça est l'eau-de-vie typique de canne à sucre du Brésil, connue dans le monde entier comme étant l'ingrédient principal de la Caipirinha, ainsi qu’une expression du mode de vie insouciant dans le pays ensoleillé du Pain de Sucre. Depuis près de 500 ans, les Brésiliens fabriquent leur boisson nationale à partir du jus de canne à sucre frais. Aujourd'hui, la Cachaca est la troisième boisson spiritueuse la plus consommée au monde. Il y a plus de 100 ans, Sérgio Caetano s'est installé sur la Fazenda Vista Alegre et a commencé à produire de la Cachaça. Germana est toujours détenue par la famille Caetano, l'un des producteurs les plus connus de Cachaças Artesanal, ce qui se confirme également régulièrement par diverses récompenses. Le nom Germana signifie l’unicité, la pureté, qui vient de "Freira Germana", une religieuse qui vivait sur la Serra da Piedade à presque 2.000 mètres d'altitude. La religieuse a recueilli des plantes dans la montagne et les a intégrées dans la Cachaça pour en récolter les extraits. On lui attribuait certains miracles, puisqu’elle a guéri des malades. Les Cachaças Germana sont fabriquées dans l'état brésilien de Minas Gerais et sont l'une des Cachaças Artesanal les plus célèbres et populaires au Brésil. On les appelle aussi "Cachaça da Palha" au Brésil, parce que certains de leurs embouteillages sont ensuite enveloppés dans des feuilles de bananier ("palha"). Toutes les Cachaças de Germana sont entièrement faites à la main. Certaines mûrissent dans des fûts spéciaux jusqu'à 10 ans. La Cachaça Germana est unique par sa qualité.