

# Cava de Oro<sup>de</sup>

Cava de Oro Tequila wird zu 100% aus der Blauen Weber-Agave hergestellt. Cava de Oro ist dafür bekannt, sich hauptsächlich um den mexikanischen Binnenmarkt zu kümmern, im großen Stil wird höchstens noch in die USA und Kanada exportiert – trotzdem ist die Marke für ihre Qualität weltbekannt, gerade Mexiko-Urlauber schwärmen immer wieder vom Besuch im kleinen Laden der Marke mitten in der Stadt Tequila.

Die Tequilera Puerto de Hierro wird von der Familie Partidas bereits seit drei Generationen betrieben. Es werden dort nur 100% blaue Weber Agaven aus den Regionen Los Altos und dem Tequila Valley in Jalisco verarbeitet, die mindestens zwischen 7 und 10 Jahre alt sind. Die Herzen der mit größter Sorgfalt ausgewählten Agaven werden in traditionellen Steinöfen gekocht und anschließend zerkleinert. Die gekochten Früchte werden dann in offenen Stahltanks mit wilder Hefe langsam fermentiert. Nachdem die Hefe den Zucker vollständig in Alkohol umgewandelt hat, wird der entstandene Agaven-Brand in traditionellen Kupferbrennblasen doppelt destilliert.

Cava de Oro Reposado wird nicht nur wie mindestens gefordert zwei, sondern ganze sechs Monate in gereift. Der längeren Reifung in französischer Weißeiche verdankt er seine kräftige Farbe, sowie seinen besonders intensiven und markanten Geschmack mit Aromen von Eichenholz, gekochten Agaven, Vanille, Zimt und Karamell. Mit seiner warmen und weichen Textur schmiegt er sich angenehm an den Gaumen und hallt besonders lange nach.

## Cava de Oro Reposado Tequila

Artikel Nr.	2096
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Reifung	6 Monate in französischen Weißeichenfässern
Allergene	keine
Farbstoffe	keine
Kartoninhalt	6 Flaschen
Herkunftsland	Mexiko
EAN-Code Flasche	829782100605
Gewicht Flasche	1,64 kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	10,2 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	16
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	64
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland



Perola GmbH  
Ronhofer Hauptstraße 299  
90765 Fürth  
Deutschland

**PEROLA**  
~ Fine Spirits ~

Tel.: +49 911 32244584  
Fax: +49 3212 1323623  
Email: info@perola.eu