



Magnífica Tradicional wird nach traditionellen Verfahren im Hochland von Brasiliens Bundesstaat Rio de Janeiro hergestellt.

Das Zuckerrohr wird von Hand geerntet und innerhalb weniger Stunden gepresst. Nach der Fermentation mit natürlichen Hefekulturen und der Destillation in Kupferbrennblasen lagert Magnífica Tradicional zwei Jahre lang in Ipê-Holzfässern. Das Tropenholz Ipê wird aufgrund seiner hohen Dichte auch als Eisenholz bezeichnet und verleiht Magnífica Tradicional eine hellgold schimmernde Farbe und ein außergewöhnliches, unverkennbares Aroma.

In der Nase zeichnet sich Magnífica Tradicional durch sein komplexes Aroma mit Noten von Banane, Himbeere, grüner Olive und Heu aus. Am Gaumen tritt der Cachaça kraftvoll, vollmundig und elegant auf. Die Abfüllung in Fassstärke (45% vol.) verleiht ihm eine hohe Präsenz und einen intensiven, lang anhaltenden Nachgeschmack.

Magnífica Tradicional ist der meistverkaufte traditionell hergestellte Cachaça in Rio de Janeiro und garantiert mit seinem intensiv fruchtigen Aroma ein originales und hochwertiges Caipirinha-Geschmackserlebnis. Auch für den Purgenuss, Batidas und weitere Cachaça-Drinks ist Magnífica Tradicional eine exzellente Basis.

Magnífica de Faria Tradicional Cachaça 45% vol. 700 ml

Artikel Nr.	1
Füllmenge	700 ml
Alkoholgehalt	45% vol.
Kartoninhalt	6
EAN-Code Flasche	7898221141755
Gewicht Flasche	1,08 kg
EAN-Code Karton	7898221141069
Gewicht Karton	6,8 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	19
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	95
Herkunftsland	Brasilien
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Importeur	Perola GmbH Schnieglinger Str. 245 90427 Nürnberg Deutschland

