



Magnífica entstammt Brasiliens sonnigem Bundesstaat Rio de Janeiro und ist dort die führende Cachaça Marke aus traditioneller Herstellung. Vom organischen Zuckerrohranbau bis zur Abfüllung findet die gesamte Herstellung auf dem Farmgelände der "Fazenda do Anil" im Hochland Rios statt. Der Gründer der Marke, Joao Luiz de Faria, stellt in jedem Herstellungsschritt die außergewöhnliche Qualität sicher.

Das Zuckerrohr wird von Hand geerntet und direkt nach der Ernte ausgepresst - so bleibt das wunderbare Zuckerrohraroma erhalten. Nach der Ernte des Zuckerrohrs in den Bergen von Rio de Janeiro, wird der fermentierte Saft des Zuckerrohrs in traditionellen Kupferbrennblasen dreifach destilliert.

Dieser Magnífica Cachaça wird nach der Destillation sofort abgefüllt, was für eine einzigartig frische und fruchtige Aromatik sorgt. Hergestellt aus frisch gepresstem Zuckerrohrsaft, besticht er in der Nase sowie im Mund mit intensiven Zuckerrohr- und Bananennoten, die um einen sanften Einschlag von Olivenlake ergänzt werden. Im Unterschied zum Magnífica Bica do Alambique Cachaça halten sich bei diesem Tropfen die Eindrücke von Olivenlake deutlich zurück.

Dieser Cachaça eignet sich besonders für ausgezeichnete Caipirinhas und Long Drinks. Caipirinhas - so wie es sie in Brasilien gibt.

## MAGNÍFICA Cristal Cachaça

Artikel Nr.	53
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Cachaça)
Füllmenge	1000ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	7898221143391
Gewicht Flasche	1,5kg
EAN-Code Karton	7898221143964
Gewicht Karton	10kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	19
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	80
Herkunftsland	Brasilien
Farbstoffe	Keine
Allergene	Keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

