

CACHAÇA
SANTO GRAU[®]
Cachaça de Origem

Santo Grau Cachaça steht für brasilianische Tradition und erstklassige Handwerkskunst. Die Marke kooperiert ausschließlich mit kleinen, historischen Mühlen, die seit Generationen in Familienbesitz sind. Hier wird die Kunst des Cachaça-Brennens gelebt – vom handgeernteten Zuckerrohr über die natürliche Fermentation bis hin zur Destillation in klassischen Kupferbrennblasen.

Santo Grau Itirapuã ist ein außergewöhnlicher Cachaça, der im ländlichen Herzen von São Paulo hergestellt wird. Das Zuckerrohr wird mithilfe eines traditionellen Wasserrads gemahlen, das seit Jahren den Betrieb der Mühle antreibt. Das Ergebnis ist ein Destillat mit einem sanften, frischen Aroma und einem weichen, vollmundigen Geschmack, der die Ursprünglichkeit und Handwerkskunst dieses Prozesses widerspiegelt.

Santo Grau Itirapuã Cachaça

Artikel Nr.	8284
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Cachaça)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	41% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	7898255980245
Gewicht Flasche	1,1kg
EAN-Code Karton	17898255980242
Gewicht Karton	7,5kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	21
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	105
Herkunftsland	Brasilien
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Osborne Distribuidora S.A.U. C/ Salvatierra 6 28034 Madrid

