

DRINKS.

Pitú do Brasil Cachaça 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	CPDB0700
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Brésil
Région	Vitória de Santo Antão, Pernambuco
Embouteilleur	Engarrafamento Pitú, Avenida Áurea Ferrer de Moraes, S/N - KM 55.5 - Campinas, Vitória de Santo Antão - PE, 55607-010, Brazil
Marque	Pitu
Type	Cachaça
L'usage	pour des boissons et des cocktails, par ex. pour Caipirinha, ou mélangé avec des jus de fruits
Dégustation	Arôme de canne à sucre fraîche.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriquée à partir de canne à sucre pure
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2013: Argent International Spirits Challenge 2013: Or
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Pitú est l'une des 25 marques de spiritueux les plus importantes au monde, mondialement connue pour sa Cachaça, qu'elle a "inventée" en 1938. Les deux familles Ferrer de Morais et Candido Carneiro ont commencé à distiller la canne à sucre, à partir de laquelle leur "Pitú do Brasil" a été fabriquée. Pour la production, la canne à sucre verte est macérée et distillée dans une cuve en bois, après environ deux semaines de fermentation. Une bouteille de "Pitú do Brasil" nécessite environ cinq kilos de canne à sucre. Après la production, la Pitú est embouteillée dans une bouteille caractéristique, dont l'étiquette est décorée avec des crevettes. Bien sûr, on peut se demander ce qu'une telle crevette d'eau douce a à voir avec le distillat de canne à sucre...? C'est très simple: un petit ruisseau se trouvait à côté de la distillerie, dans l'état de Pernambuco. Il contenait un grand nombre de crevettes Pitú et a ainsi donné son nom à la boisson nationale brésilienne.