

CACHAÇA THOQUINO



Eau de vie de canne à sucre produite au Brésil. La Cachaça Thoquino est une "arguadente de cana" obtenue par fermentation puis distillation du jus frais de canne à sucre.

Elle est produite par la distillerie familiale Thomaz de Aquino (créée en 1906) qui effectue elle-même tout le processus de fabrication à partir de ses propres plantations de cannes à sucre, ce qui garantit une régularité dans la qualité du produit.

Notes de dégustation: en attaque, notes de canne à sucre coupée, qui évoluent sur des notes d'agrumes et de poivre. La bouche est ronde et grasse, avec des notes plus florales.

SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

En cocktails, principalement en "Caipirinha", "Batida" les recettes traditionnelles du Brésil.

Caipirinha

5 cl Cachaça Thoquino
2 Cuillères à café de sucre en
poudre
1/2 Citron vert

Méthode : Mettre dans un verre à fond plat le citron vert coupé en 4 morceaux et le sucre. Bien écraser pour extraire le jus. Ajouter des glaçons et recouvrir de Cachaça Thoquino.

Batida Coco/Ananas

3 cl Cachaça Thoquino
2 cl Batida de Coco Thoquino
8 cl Jus d'ananas
2 cl Sirop de Noix de coco
2 cl Crème de coco

Méthode : Verser tous les ingrédients dans un shaker rempli de glaçons. Shaker vigoureusement. Filtrer et servir dans un verre cocktail.

Caipi Fraise

5 cl Cachaça Thoquino
3 Cuillères à café de sucre en
poudre
2 Quartiers de citron vert
2 Fraises

Méthode : Mettre le citron et le sucre dans un shaker et bien écraser au pilon. Ecraser les fraises à leur tour puis verser la Cachaça Thoquino. Bien mélanger et servir frais.



70 cl : 3 18029 940942 9
1 L : 318029 400022 5
40%