

VELHO BARREIRO

Produkter: Velho Barreiro Traditional, Velho Barreiro Gold

Typ: Cachaça

Ursprung: Brasilien

Lagring: 6 månader (Traditional), 3 år (Gold)

Övrigt: Visste du att för att få kallas cachaça måste destillatet vara gjort på 100% färsk rörsockerjuice, vara destillerat i Brasilien och ha en alkoholhalt om minst 38 volym %?

Alkoholhalt: 39 %

Förpackning: 70 cl

Delicious Sour

- 25 ml Velho Barreiro
- 25 ml Giffard Peach Likör
- 25 ml limejuice
- Äggvita
- 1 dash Angostura Bitters



Skaka alla ingredienser utan is för att bygga upp ett skum. Skaka sedan med is och sila upp i ett kylt cocktailglas/coupe.



Cachaça är rent tekniskt att klassificera som rom av typen rum agricole. Det finns utöver detta också vissa krav, till exempel att sockerrören och hela tillverkningsprocessen är Brasiliansk samt att vissa kvalitetskrav uppfylls. Sockerrör odlas i hela Brasilien, det bästa ursprunget anses dock vara sydöstra Brasilien och delstaten São Paulo där Velho Barreiro, original cachaçan sedan 1873 också kommer ifrån.

Cachaça betraktas i Sverige många gånger som en exotisk och svåränvänd produkt. Den används mest i äkta caipirinha med muddlad lime, rörsocker och is.

Caipirinha är naturligtvis den mest kända drinken med Cachaça men varför inte prova en Cachaça Sour? En förutsättning för att kunna variera och kombinera ingredienser på nya sätt är att arbeta med bra produkter.

Velho Barreiro håller högsta kvalitet och ger varje bartender möjligheter att blanda och upptäcka nya drinkar och cocktails. Samtliga av Velho Barreiros cachaça genomgår en klassisk destillationsprocess där den dubbla filtreringen är en av hemligheterna till den höga kvaliteten. Ett annat signum är att Velho Barreiros cachaça alltid lagras på fat av det brasilianska träslaget Jequitibá Rosa.

Velho Barreiro finns i två varianter. Traditional är lagrad på fat i 6 månader, är ljus i färgen och har en lätt fatkaraktär. Gold är lagrad i tre år och har en bärnstensgul ton. Fatkaraktären är väl balanserad med sötman och avslutningen är len men smakrik.

VB Traditional

Menigo: 754065

Martin / Servera: 699942

R&M direkt: VBT001

ca: 209 SEK

VB Gold 3 years

Menigo: 754065

Martin / Servera: 685131

R&M direkt: VBG001

ca: 239 SEK



Renbjer & Magnusson
THE TASTE OF STARS

www.renbjermagnusson.se Telefon: 08-37 16 50 info@renbjermagnusson.se

Vanadisvägen 28, 113 46 STOCKHOLM