

КАШАСА / САСНАСА

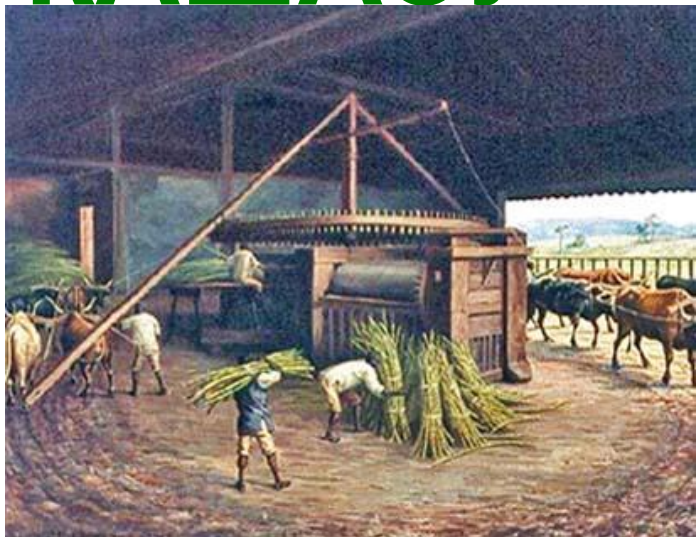
Кашаса – бразильский национальный крепкий алкогольный напиток, получаемый путем дистилляции браги на основе сока сахарного тростника.





КАК ДЕЛАЮТ

КАШАСУ



В отличие от промышленного рома, кашасу готовят на основе не патоки, а сока сахарного тростника.

КЛАССИФИКАЦИЯ КАШАСЫ



чистая
(сильвер)



подкрашенная
(голд)



выдержанная
3 года



выдержанная
5 лет



выдержанная
10 лет



выдержанная
12 лет

Кашасу принято классифицировать по выдержке.

ПОДАЧА КАШАСЫ



КАШАСА / САСНАСА