

# КАШАСА / САСНАСА

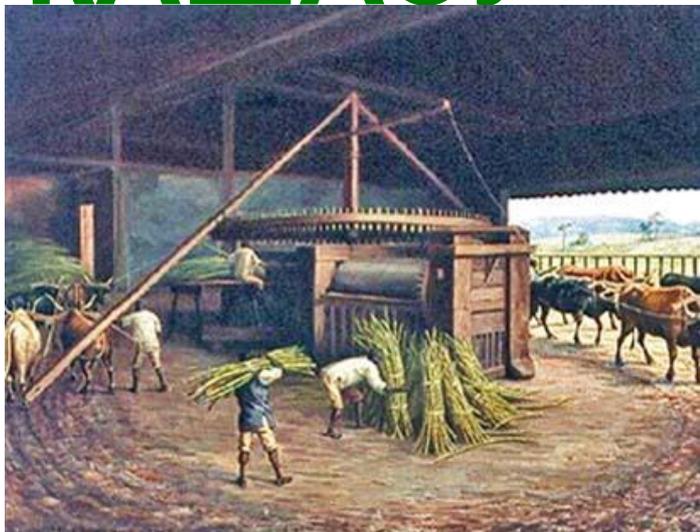
*Кашаса – бразильский национальный крепкий алкогольный напиток, получаемый путем дистилляции браги на основе сока сахарного тростника.*





# КАК ДЕЛАЮТ

# КАШАСУ



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

# КЛАССИФИКАЦИЯ КАШАСЫ



чистая  
(сильвер)



подкрашенная  
(голд)



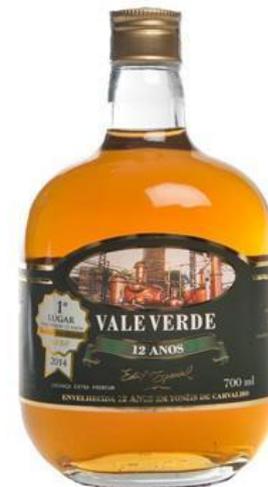
выдержанная  
3 года



выдержанная  
5 лет



выдержанная  
10 лет



выдержанная  
12 лет

Кашасу принято классифицировать по выдержке.

# ПОДАЧА КАШАСЫ



КАШАСА / САСНАСА